L'ART DE RECEVOIR

SUGGESTIONS AUX MAITRESSES DE MAISON

par

Marthe Miral

"La Méthode à portée de tous"

LA PRESSE MONTRÉAL

L'art de recevoir

Si vous aimez à recevoir, recevez bien: ce n'est qu'un plaisir. Si vous avez des obligations mondaines à remplir, soyez une maîtresse de maison accomplie: ce n'est pas difficile.

L'expression "maîtresse de maison" a un sens nouveau aujourd'hui. En effet, chaque femme qui possède un petit coin à elle pour recevoir ses amis, est véritablement maîtresse de maison. Qu'elle reçoive dans l'intimité ou qu'elle donne de grandes réceptions, elle le fera avec une exquise simplicité qui en sera tout le charme. Et cela, grâce à une soigneuse préparation et à cet art que possède toute femme de goût d'utiliser les mille petits riens qui sont à sa disposition, évitant surtout ce qui donnerait à la fête un cachet "trop apprêté".

La simplicité est toujours de bon goût. Les réceptions qui auront le plus de succès seront souvent celles où l'on n'aura servi qu'un seul plat mais dont la saveur et l'originalité, jointes à l'excellence du breuvage qui l'accompagne, feront les délices des convives.

Qu'elles soient gaies et sans cérémonie (le "faites comme chez vous"), ou absolument selon les règles de l'étiquette, vos réceptions vous acquerront la réputation de parfaite maîtresse de maison, si vous avez le secret de les adapter au genre de vos invités, de les proportionner à votre situation de fortune et aux facilités dont vous disposez pour les donner.

La femme qui a le souci de son rôle trouvera d'utiles renseignements dans "l'Art de réussir les gâteaux" qui contient mille et une recettes qu'il serait trop long de consigner dans cette brochure. Il en est de même en ce qui concerne l'achat des aliments et l'art de préparer les menus que l'on trouvera dans la collection "La Méthode à portée de tous" sous le nom de "l'Art d'acheter les aliments et de préparer des menus hygiéniques".

Marthe Miral

L'HEURE DU THE

Fin d'après-midi, l'hiver: le feu pétille dans l'âtre; l'été, une brise rafraîchissante circule dans la pièce. Des fauteuils confortables forment demi-cercle; règne une atmosphère d'intimité.

Quelques instants de repos pour laisser s'amorcer les conversations et l'on apporte la table à thé, basse de préférence, telle qu'on les fait aujourd'hui. Si l'on n'en possède pas, un grand plateau déposé sur un pliant ou sur une autre table convient tout aussi bien. On y place le service à thé et la bouilloire d'eau chaude la crème et les cubes de sucre, des tranches de citron ou de limon disposées avec goût sur une jolie assiette pourvue d'une toute petite fourchette pour les servir; tasses de fantaisie, petites cuillers et serviettes à thé en toile complètent le service.

Le thé doit être de qualité supérieure, d'un arôme délicat et fraîchement infusé à l'eau bouillante; assez fort pour ceux qui le désirent ainsi; il suffira d'y ajouter un peu d'eau chaude pour qui le préfère plus faible.

Le thé glacé se sert dans de hauts verres munis de cuillers spéciales, très longues. On dispose dans un plat de la glace pilée ou en cubes: une mode nouvelle, originale et de réalisation facile, consiste à servir des cubes de glace où transparaît soit une tranche de citron, soit une feuille de menthe. On peut également faire congeler une limonade concentrée tenant lieu, dans ce cas, de jus de fruit frais. Le sucre granulé doit être très fin pour mieux se dissoudre. Le jus de citron remplace la crème si on n'utilise pas de cubes de limonade concentrée. Les tranches de citron sont d'un joli effet, mais elles ont le désavantage de ne pas aromatiser suffisamment le breuvage. La théière de thé bouillant sert en même temps les fidèles du thé chaud et les amateurs de thé glacé.

Voici comment obtenir un thé glacé parfumé et délicieux. Remplissez les verres de glace jusqu'à deux doigts du bord, mettez-y un peu de sucre et de jus de citron; versez le thé chaud et ajoutez une tranche de citron pour garnir.

Avec le thé on sert habituellement des sandwichs, de jolis sandwichs faits avec goût et découpés de différentes façons selon les circonstances: sandwich roulé, fort appétissant, petite rondelle très décorative, etc . ; le tout disposé avec art sur un lit de cresson ou de laitue. On y joint quelques canapés dont la garniture aux couleurs variées met l'eau à la bouche.

Ne faites qu'une ou deux sortes de sandwichs; faites-les simples mais qu'ils aient un goût exquis. Vous trouverez plus loin toute une série de recettes pour préparer sandwichs et canapés.

Les petits biscuits chauds faits de farine blanche ou de farine de blé entier ou d'un mélange des deux, accompagnent les sandwichs. On obtient de meilleurs résultats en employant pour la biscuiterie, la farine préposée à cette fin. La pâte à biscuit peut être préparée d'avance et tenue au frais dans le réfrigérateur. Mis au feu quelques minutes avant le thé, les biscuits sont servis chauds, encore tout pleins de ce parfum délicat du biscuit sortant du four. C'est une méthode facile, sûre et peu coûteuse. Vouc trouverez plus loin dans les premiers numéros des "Recettes à l'usage de la Maîtresse de maison" (1 à 5) quelques délicieuses variétés. Les biscuits chauds coupés et beurrés dans lesquels on a inséré une tranche de fromage sont de saveur délicate, ceux au miel et à la confiture, à la mode anglaise (voir "sweethearts" No 5), les petits pains roulés à la cannelle, les petits biscuits bruns aux dattes, les blancs aux raisins et au gingembre confit, et glacés avec un mélange de beurre et de sirop de gingembre, voilà de quoi satisfaire tous les goûts.

Le pain rôti se présente aussi très bien. Minces et croustillantes, faites de pain blanc, brun, aux fruits ou au fromage, les rôties sont appétissantes; simplement beurrées ou recouvertes d'une mince couche de fromage et passées quelques instants au four, elles sont délicieuses; glacées avec un mélange de sucre en poudre et de canelle, de beurre d'orange ou de beurre de citron, elles sont exquises. Un mélange de zeste, de jus de citron, de sucre fin et de beurre, étendu sur du pain rôti et laissé quelques minutes au four est tout simplement savoureux!

Les gâteaux sont petits et faciles à prendre: galettes, gâteaux tranchés, petits carrés glacés, etc... Vous en trouverez en quantité dans "l'Art de réussir les gâteaux".

Et pour grignoter: écorces d'orange et de pamplemousse confites. Voilà quelque chose de nouveau dont les femmes pourront faire leurs délices sans craindre l'embonpoint.

L'heure du thé! Quelle heure charmante!

LE SOUPER DU DIMANCHE SOIR

Porte ouverte — accueil sympathique — les invités se sentent à l'aise.

Le couvert est mis; chacun s'assied où bon lui semble et se sert.

Le buffet comprend des viandes froides: les traditionnels poulet froid, galantine de veau ou de langue de boeuf, le jambon froid recouvert d'une fine chapelure composée de mie de pain mêlée de sucre brun, de moutarde en poudre, de paprika, sillonné de losanges tracés à la pointe du couteau et piqués de clous de girofle. L'économique "jambon roulé", l'épaule désossée, un morceau de beau bacon d'échiné feront tout aussi bien l'affaire s'ils sont traités de la même manière. Un pain de viande servi chaud ou froid avec une sauce piquante convient également. Voici différentes manières d'apprêter ce plat :

1o — boeuf ou porc haché avec une égale quantité de mie de pain, oignon coupé en petits morceaux, moutarde, piment vert, poivre et sel, jaune d'oeuf pour lier;

2o — veau crû haché mêlé d'un peu de porc salé, mie de pain, jus de citron, oignon haché fin, un peu de crême, poivre et sel, un ou deux oeufs pour lier;

3o — pour obtenir un pain de viande d'un goût plus raffiné, prendre quatre livres de poulet, une tasse de mie de pain, trois jaunes d'oeufs battus, poivre et sel, sel de céleri,

paprika, un peu de lait pour détremper. Mélanger le tout, y incorporer les blancs battus en neige, mouler et cuire à la vapeur pendant deux heures et demie ou cuire au bain-marie dans un four modéré.

La sauce sera appropriée au genre de pâté. Une sauce brune au raifort avec le pain de veau ou de boeuf chaud, un raifort à la crême fouettée avec le pain de viande froid. Le pâté au poulet servi chaud est accompagné d'une sauce aux oeufs et aux champignons. Vous trouverez plus loin dans "Recettes à l'usage de la maîtresse de maison" plusieurs suggestions pour d'autres plats chauds. (Nos. 11 à 20).

Comme légumes chauds: pommes de terre farcies, escalopes de blé-d'Inde, petites fèves de Lima et blé-d'Inde, céleri, tomates fèves avec betteraves, carottes avec petits pois,, etc. . . On ajoute une demi tasse de sauce blanche par tasse de légumes, excepté pour les tomates que l'on recouvre de chapelure ou d'une sauce au gratin.

La viande froide s'accompagne d'une salade de légumes verts : laitue, chou finement haché, céleri farci coupé en dés, ajoutés à d'autres légumes, endives, cresson vert foncé bien fourni, etc. En saison, les tomates en tranches minces, les concombres à la vinaigrette, les radis frais et fermes constituent des hors-d'oeuvre de choix En tout temps on peut servir des légumes cuits frais ou en conserves. Que le contraste des couleurs flatte l'oeil et que l'arôme qui se dégage de ces mets réveille l'appétit, tout est là ! Les petites salades individuelles décorées avec de la mayonnaise et quelques morceaux de légumes aux couleurs variées, disposées avec goût, sont exquises et feront le bonheur des gourmets (voir dans "Recettes à l'usage de la maîtresse de maison, Nos. 21 et 34" pour suggestions intéressantes). Pour rehausser le plat de consistance, une salade aux pommes de terre parait tout indiquée.

Le dessert — On s'efforcera d'en avoir toujours au moins un de préparé à l'avance. Au début, quelque chose de léger: doigts de dame ou gâteau éponge tranché, garni de confiture aux framboises ou aux fraises Puis un flan, parfumé au goût avec décoration de crême fouettée ou de lait évaporé bouilli, glacé et fouetté. (S'il faut économiser, on pourra remplacer quelques jaunes d'oeufs par de la farine de maïs).

Les gélatines nature ou amalgamées avec des blancs d'oeuf battus en neige, ou encore mêlées avec de la crême fouettée, genre bavarois ou charlotte, moulées et refroidies, présentent un aspect des plus engageants surtout si l'on a pris soin de disposer au fond du moule, des fruits qui forment une décoration originale. Une rangée de doigts de dame bordant le moule fera un bel effet. Ce sont là desserts fins, agréables au goût, rafraîchissants, peu coûteux, et de digestion facile. Voir plus loin les Nos 39 à 54 des "Recettes à l'usage de la maîtresse de maison".

Un succulent gâteau au chocolat se sert favorablement avec le café; un gâteau aux épices ou un gâteau rangé (toutes recettes contenues dans "l'Art de réussir les gâteaux") avec une tasse de chocolat chaud et mousseux ou un délicieux chocolat glacé. Voici une manière de préparer un sirop de chocolat que vous pourrez conserver dans le réfrigérateur. Mélangez parfaitement 1¾ tasse de sucre avec ⅛ de cuiller à thé de sel; ajoutez 4 carrés de chocolat pur fondu et 1½ tasse d'eau chaude. Amenez au point d'ébullition et maintenez à bouillir pendant 5 minutes. Prenez 2 cuillers à table de ce mélange et remplissez la tasse de lait chaud ou froid

APRES LE BRIDGE

Que vos invités aient passé la soirée à jouer au bridge, à faire des casse-tête chinois ou à tout autre jeu, leur appétit en est ordinairement stimulé.

Servez alors quelque chose d'appétissant, facilement digestible à cause de l'heure tardive; sandwichs faits à l'avance et enveloppés dans du papier ciré, prêts à être mis au four au moment du goûter Ces sandwichs sont faits de fromage saupoudré d'un peu de moutarde, d'une pâte de sardine ou de tout autre poisson relevé d'un peu de jus de citron ou de sauce Worcestershire, d'une pâte de jambon ou de langue de boeuf, de jambon émincé fortement assaisonné de moutarde, de catchup, etc.

Les petits cylindres faits d'une asperge roulée dans une tranche de pain blanc écroûté et beurré, assaisonnés de poivre, de sel et d'une couche de mayonnaise, conservés dans du

papier ciré et mis au four quelques minutes avant de servir avec un peu de fromage râpé sur le dessus, sont très appréciés.

Il y a aussi les petits rouleaux beurrés et saupoudrés de fromage râpé et d'un soupçon de moutarde qu'on enveloppe d'une fine tranche de bacon maintenue au moyen d'un cure-dent et qui, légèrement rôtis et ornés de persil ou de cresson, plaisent à la fois à l'oeil et au goût

Petits biscuits, beignes légers, biscuits que l'on retire du feu avant qu'ils ne soient entièrement cuits, que l'on coupe en deux pour les tartiner de beurre et y insérer une fine tranche de fromage, et que l'on enroule d'une mince tranche de bacon avant de les remettre au four jusqu'à ce que le fromage soit fondu, le bacon croustillant et les biscuits dorés, voilà de quoi flatter le palais des plus difficiles!

Les sandwichs froids, même s'ils sont faits de bonne heure le matin, conservent leur fraîcheur si on a eu la précaution de les tenir, enveloppés de papier ciré, dans un endroit frais Les sandwichs chauds et les canapés sont toujours très prisés. Les garnitures d'un goût relevé sont préférables à celles d'une saveur plus douce. On emploie avec succès un mélange de noix grillées et de mayonnaise; de noix grillées, de mayonnaise avec olives ou de "relish": de beurre de noix et de marmelade; de viande hachée avec sauce piquante; de cornichons coupés avec un fort assaisonnement de manière à donner du piquant; des pâtes de poisson non trop assaisonnées, en sandwichs ou sur pain rôti chaud. Plus loin dans la section spéciale, vous trouverez plus d'une manière de faire les sandwichs et les canapés.

Il existe une grande variété de biscuits pour servir avec le fromage, ce sont les petits biscuits au soda, les biscuits de blé entier, les gaufrettes à l'eau (water wafers), les gaufrettes au beurre. Les fromages blancs à la crême, naturels ou additionnés de noix ou de cornichons sucrés, le fromage piquant jaune, le fromage vieux pour les connaisseurs, sont délicieux servis avec ces biscuits. On peut les préparer également avec du beurre, de la gelée de fraises ou de groseilles, de la marmelade, etc.. Servie avec du chocolat, du café ou des boissons froides, cette combinaison au fromage plaît toujours.

Pour une réception plus soignée, on sert généralement quelque chose de chaud, comme, par exemple, de la sauce au poulet, aux huîtres ou aux champignons (Nos. 14, 15, 16 des "Recettes à l'usage de maîtresse de maison") dans des vidés, des bouchées, avec des petits pains (Nos. 11, 12, 13) ou sur pain grillé. On peut aussi s'inspirer du genre "short cake" (No. 11). Comme dessert, on a recours aux biscuits chauds faciles à préparer, aux beignes substantiels auxquels on ajoute une cuillerée à table de graisse par tasse de farine, aux biscuits fourrés de crême fouettée ou de confitures et glacés.

Si l'on s'en tient à un souper froid, les salades individuelles, aspics, etc... dont vous trouverez une grande variété des numéros 21 à 34, sont tout indiqués.

Glaces, petits fours, charlottes ou autres douceurs que l'on ajoute si on le juge à propos (Nos 39 à 41 et 45 à 54) complètent le menu. Il est bien entendu que les noix salées, les olives et autres friandises peuvent toujours se présenter avec avantage.

Le punch glacé servi au cours de la soirée est toujours le bienvenu. Le jus d'orange, de citron, de pamplemousse, le jus et la pulpe d'ananas haché, le jus de raisin, la bière de gingembre, l'eau gazeuse, le thé froid prêtent à des mélanges délicieux, traités, bien entendu, à la glace.

LE DEJEUNER

Intime ou de cérémonie, pour quatre ou huit convives et même davantage, le déjeuner peut être servi à de petites tables de bridge ou à la table de la salle à manger. On peut aussi dresser un buffet froid de tout ce qui est nécessaire et disposer les mets sur la table et sur le dressoir. Les convives se servent eux-mêmes et causent entre eux.

Le plat principal du déjeuner est léger (les Nos. 14 à 17, 19 et 20 donnent de bonnes suggestions pour les mets chauds, et les Nos. 21 à 34, pour les plats froids). Avec l'entrée et le dessert, il compose un bon menu.

Pour stimuler l'appétit, on sert d'abord un léger potage ou une soupe plus consistante dans des tasses à consommé avec une mousse de crême fouettée, saupoudrée de paprika, pour en rehausser l'aspect. Si on dispose d'un temps limité pour préparer le déjeuner, on enploie une soupe en conserve: un mélange de deux soupes en conserve a une saveur particulière. Le potage peut être remplacé par un cocktail au jus de fruits fait d'un mélange acidulé et bien refroidi, ou simplement un cocktail au jus de tomates assaisonné à point et servi avec de jolis canapés. (Recettes pour ces cocktails aux Nos. 7, 8 et 9). Pour un déjeuner plus recherché, un bon cocktail au poisson est tout indiqué.

Il est bien entendu qu'on ne fait un service chaud que s'il y a une personne à la cuisine pour surveiller la cuisson des mets, ou alors il faut avoir recours aux ramequins, ou à tout autre plat qui, préparé à l'avance, peut être tenu au chaud dans le fourneau ou au bain-marie. Comme légumes, on choisit des pommes de terre en riz ou en purée, des asperges ou des petits pois au beurre, une escalope de légumes, etc...

La femme prévoyante décide toujours de ses menus d'avance, afin d'avoir toute sa liberté d'esprit pour accueillir ses invités.

Voici quelques types de plats pour le service principal

1o. Une tranche ou une côtelette de veau, de mouton ou de bœuf bien apprêtée et servie avec une purée de pommes de terre, un mélange de petits pois et de betteraves coupées en dés, de la gelée ou un "relish" approprié.

2o Une omelette légère avec une pâte de jambon, de langue ou de poisson aux champignons frits ou toute autre garniture étendue avant que l'omelette soit repliée (ceci demande à être cuit au dernier moment).

3o. Une sauce aux œufs (No. 15) ou des œufs cuits durs et farcis avec une bonne sauce blanche parfumée au curry; du blé-d'Inde assaisonné d'un peu de piment hâché et d'oignon vert, du riz à l'étuvée..

4o. Poulet à la créole, asperges au beurre, pommes de terre cuites au four et farcies. Le poulet à la créole se sert en bouchées (No. 12) ou dans des vidés.

5o. Pain de veau ou de poulet chaud ou froid avec légumes ou appétissantes salades aux brillants coloris. De la gelée rouge, aigrelette complète ce plat.

6o. Les mets froids facilement et rapidement préparés, comme, par exemple, la traditionnelle salade au poulet faite d'une égale quantité de poulet et de céleri coupés en dés, de piments finement hâchés, de quelques câpres, d'amandes pilées, de noix grillées coupées en petits morceaux. On peut remplacer une certaine quantité de céleri par un peu de pommes coupées en dés. La salade est plus savoureuse si on la laisse mariner quelque temps avec un peu de mayonnaise mais, on ne la garnit qu'au moment de servir, d'un peu de mayonnaise et de paprika.

7o. Une salade faite d'une égale quantité de thon, de céleri et d'un peu de piment hâché (des tranches de pamplemousse coupées en petits morceaux ajouteront une saveur nouvelle). Du cresson et des olives farcies disposées avec art en feront un mets recherché.

8o. De la galantine de ris de veau. Les ris de veau coupés en dés sont placés dans un moule et recouverts de gélatine; des pointes d'asperges sont disposées alentour. Lorsque la gélatine est prise on la démoule et on sert avec une sauce mayonnaise à laquelle on ajoute des câpres et des olives coupées.

Pour accompagner ces mets, il convient de servir des petits pains chauds, du pain blanc, du brun et des biscuits à thé (1. 2. 3.) chauds ou froids. Le beurre en petites boules ou carrés bien découpés est apporté sur de la glace pilée.

Tout service chaud est suivi d'une salade à la mode: fruits moulés en une gelée de bière de gingembre (ginger ale), de citron ou de limon glacé et joliment disposés sur un lit de cresson ou un cœur de laitue, accompagnée de mayonnaise, d'une sauce maître d'hôtel, ou d'une garniture spéciale à base de jus de fruits (Nos. 35 et 38).

Les salades de fromage glacé sont très nouvelles. Ces salades qui, à la rigueur, peuvent remplacer le dessert, sont servies avec de petits sandwichs au cresson, aux amandes ou au fromage à la crème.

Lorsqu'il s'agit de salades moins consistantes, un dessert s'impose. Une coupe de fruits (si les fruits ne figurent pas ailleurs au menu) un soufflé ou un "short cake" (une seule pièce ou des petits vidés de gâteau éponge remplis de fruits frais sucrés ou de compote de fruits avec crême glacée ou crême fouettée légèrement sucrée et parfumée à l'essence d'amandes).

On dispose sur la table de petits plats avec amandes, olives, piments naturels ou farcis qu'on renouvelle au moment du dessert.

Le menu est arrosé d'un ginger ale glacé ou d'un léger punch aux fruits. Le café, à la fin du repas, se sert dans des demi-tasses.

LE DINER

Si, bien que de cérémonie, le dîner conserve le caractère d'une certaine intimité, on y mettra du charme en tout: dans la décoration de la table, la présentation des mets, l'accueil aimable de la maîtresse de maison; mais sans jamais perdre la notion de la juste mesure.

Un menu simple facilite le service tant à la cuisine qu'à la salle à manger. Autant que possible, que les mets soient prêts à l'avance. La simplicité est de mise. Faites peu de services, mais que tous soient délicieux et parfaits.

Pour éveiller l'appétit de vos hôtes, servez des cocktails avec des canapés, au vivoir; des hors-d'oeuvres, un cocktail au poisson ou une soupe chaude, à table (vous trouverez quelques recettes aux Nos 7 et 10). Comme plat de résistance, ayez une viande ou de la volaille, des pommes de terre, deux autres légumes appropriés. Une salade de petits légumes verts ou de fruits avec de la mayonnaise. Un entremets chaud ou froid, ce dernier est plus commode. Le café peut être servi au vivoir, dans de petites tasses disposées sur un plateau. La maîtresse de maison, pour donner une note d'intimité, sert, alors, le café elle-même sur la table à cet effet et prie un ou deux convives d'offrir les tasses.

A un dîner plus important, on ajoute au menu, un poisson avant la viande, et des fruits frais, après le dessert.

A un dîner de gala, aucun plat n'est déposé sur la table: tous les mets jusqu'au plus petit accessoire de chaque service sont présentés par le maître d'hôtel.

Pour moins de cérémonie ,les accessoires sont déposés sur la table et passés par les convives eux-mêmes; moins d'apparat encore, mais autant de distinction, permet que la viande soit découpée par le maître de la maison et les assiettes passées à chacun par une domestique; les convives font circuler les légumes. Si ce service paraît trop compliqué, la maîtresse de maison sert les légumes et les accessoires passent de main en main. Après la salade, la table est complètement desservie, les miettes enlevées de la nappe à l'aide d'une brosse spéciale et d'un petit plateau. Et voici le dessert.

TYPES DE MENUS:

Canapés assortis, cocktails de jus de tomates, poulet farci et rôti, pommes de terre en riz, asperges au beurre, courges au four—sauce au lait, gelée, salade d'abricots et de fromage à la crème avec mayonnaise, crème bavaroise. Café.

Soupe légère, genre consommé, avec petits biscuits, ramequins au poisson — (Poisson cuit ou en conserves, dans une bonne sauce à la crème, mis dans de petits plats individuels, recouverts de chapelure et gratinés au four) — (Voyez recettes No 14). Agneau rôti, petits

gâteaux individuels de gelée à la menthe ou aux groseilles rouges, sauce brune, petites pommes de terre sautées, fèves vertes, chou-fleur à la crème; salade verte; crème glacée servie dans un vidé de gâteau éponge ou entre deux meringues; café avec friandises, servi au vivoir.

Pour simplifier encore, ces menus seront réduits à deux services et au café.

LES REUNIONS D'ENFANTS

Les réunions des tout-petits, garçonnets et fillettes, sont les meilleures parties de plaisir.

Aux petits, il faut des mets aux formes originales et aux couleurs gaies créant un air de fête, tout en étant très digestibles et conformes à leur régime habituel, c'est-à-dire convenant bien à leur estomac délicat. Que ce jour de plaisir n'ait pas de fâcheux lendemain !

Les pâtes ou liquides dont les colorants sont d'origine végétale, ne sont pas nuisibles à la santé; employez-les pour égayer les aliments.

Servez par exemple, de petits bols de soupe crémeuse accompagnés de l'initiale de chaque enfant, taillée dans du pain grillé bien croustillant. (Pour préparer ces initiales, taillez-les d'avance dans des tranches de pain avec un couteau pointu fort tranchant, et en vous servant, comme modèles de grosses lettres imprimées). Des sandwichs de formes fantaisistes; des galettes (cookies) glacées aux couleurs vives, du "junket" coloré servi dans des coupes de verre et décoré d'une cuillérée de crème glacée ou, si l'on préfère, du "junket" blanc garni d'un peu de crème de couleur.

Comme breuvage, du lait, coloré si on le veut. Procurez-vous des sucres d'orges ("lollypops"). Enveloppez le bonbon d'un papier sur lequel vous aurez dessiné une tête, piquez l'extrémité inférieure du bâton dans une petite pomme; habillez ce pantin d'une robe de papier crêpé: cela plaira aux enfants qui aimeront sans doute emporter ce souvenir avec eux.

Des œufs ou du poulet à la crème servis dans des bouchées (Nos 12 et 14). Des sandwichs aux noix et à la purée de dattes, un gâteau éponge ou quelque chose de semblable, (vous trouverez ces deux recettes dans "L'Art de réussir les gâteaux), avec une glace nuancée, voilà un joli menu.

La crème glacée servie dans des moules en papier de couleur, dans des pommes évidées ou dans des écorces d'orange est agréable. (Si vous faites la crème glacée à la maison voyez les Nos 44 à 54). Boisson aux jus de fruits colorés. Chocolat chaud.

Les sandwichs sont assortis et adaptés au genre de fête, (garnitures colorées, formes fantaisistes; de simples tranches de pain beurré, de formes différentes sont servies avec des œufs cuits durs que vous aurez comprimés pendant qu'ils étaient encore chauds en forme de pomme; teintez-les avec un colorant rouge, piquez un clou de girofle pour simuler la fleur desséché et à l'opposé une queue de pomme naturelle, ajoutez-y, si possible, deux feuilles de pommier fraîches, et vous aurez un mets original. Fruits de saison avec crème glacée et gâteaux ou galettes (cookies) crème glacée dans des vidés de gâteau éponge et garnie de fruits hachés; gâteau individuel renversé, décoré d'une tranche d'ananas avec une cerise rouge ou verte au centre, (voir "l'Art de réussir les gâteaux"), et voilà de quoi ravir les petits! Des dattes ou des pruneaux farcis d'un mélange coloré où il entrera du beurre, du sucre, de la crème et des noix hachées constituent un bon dessert.

Les boissons aux fruits (orangeades, limonades, etc.) sont rafraîchissantes. Le chocolat, avec un îlot de guimauve flottant dans chaque tasse, est délicieux et nourrissant.

La décoration de la table sera appropriée à chaque fête: nappes et serviettes en papier imprimé, napperons de papier découpé, couleur des fleurs et genre de décorations variant à l'infini. Employez du papier gai et voyant, créant une multitude de couleurs; ayez un chemin de table riant.

C'est seulement dans le cas d'une réunion d'enfants que la table demande à être chargée. Vous trouverez des détails amusants pour les réunions d'enfants dans plusieurs des livres de recettes.

SOUPER IMPROVISE "AU COIN DU FEU"

Après avoir pratiqué un sport d'hiver, fait une randonnée au clair de lune ou s'être livré à un autre exercice stimulant l'appétit, il est agréable d'offrir à ses amis un souper "au coin du feu".

Les chaises, confortables, sont disposées un peu au hasard. Sur une petite table, déposez le grille-pain, le fer à gaufres ou à crème. Délayez la pâte à crêpe ou à gaufres à la cuisine; c'est vite fait avec la farine préparée. Apportez cette pâte dans le vivoir avec le sirop, le miel, le beurre de citron ou la gelée que vous servirez avec les gâteaux chauds.

Si l'appétit est très ouvert, on peut servir, avec les crêpes, du bacon grillé, de petites saucisses ou des petits pains à saucisses, avec de la moutarde naturellement.

Les oeufs brouillés, popularisés par les jeunes gens dans les repas improvisés, sont accueillis avec faveur par tout le monde. On les rend plus savoureux en y ajoutant des tranches de bacon frit ou des piments verts et un peu d'oignons frits dans du beurre. Les œufs sont battus avec une ou deux cuillérées à table de lait par œuf. Le mélange est constamment remué durant la cuisson jusqu'à ce qu'il devienne crémeux; bien détachés de la poêle, les œufs seront servis avec des rôties beurrées. Et pour être tout à fait à la page, essayez un gâteau aux saucisses frit, très aminci que vous placez sous les œufs brouillés. Les "weiners" habituellement servis avec de petits pains chauds, sont bien recherchés.

Etendez rapidement sur les rôties chaudes et beurrées, un mélange préparé d'avance: pâte de poisson, de viande conservée quelconque. Placez sur la table une bouteille de sauce anglaise et un plat de "relish".

LES RECEPTIONS "SANS-FAÇON"

Réunion tout à fait intime. Les plats sont disposés sur la table et le dressoir Que les mets soient savoureux! Pas de dessert si vous le voulez, ou simplement des gelées et des fruits dont les invités se serviront aisément. Mettez sur la table une nappe qui la recouvre entièrement. Ornez de fleurs et de bougies qui devront être placées de façon à ne pas nuire au service des convives. Le dressoir est là pour suppléer au manque d'espace.

Dressez dans des plats ou dans des corbeilles, des biscuits croustillants de toutes sortes: blancs ou de blé entier; des gaufrettes salées au fromage ou au beurre, des biscuits à thé, des rôties croustillantes taillées minces, mais pas nécessairement chaudes. S'il s'agit d'une reunion très intime le grille-pain peut même être mis à la disposition des convives sur un plateau.

Disposez sur la table des raviers de thon, de sardines, de crevettes, de saumon et d'autant de préparations savoureuses que vous voulez. Ayez des sauces, des "relishes", des salades finement découpées, des viandes froides, poulet, jambon, etc. Ayez aussi différents fromages et des gelées pour les accompagner; des hors-d'oeuvres, toujours bien accueillis; des oeufs farcis (voir No 29), des pruneaux farcis aux oranges, des radis, du céleri frisé ou farci, des olives, des cornichons, des coeurs de laitue, du cresson. Enfin, du café ou du chocolat en quantité et délicieux.

Et que chacun s'arrange au meilleur de ses goûts.

LES GRANDES RECEPTIONS

Ces réceptions ont lieu l'après-midi ou le soir. Les invités vont et viennent.

LA SALLE A MANGER : La maîtresse de maison confie à deux intimes le soin de servir le thé. Elles se placent à chaque extrémité de la table ou l'une à côté de l'autre pour bavarder plus à l'aise. L'une sert le thé, l'autre le café. S'il y a beaucoup de monde, deux autres invitées les aident dans leur tâche. Quelques jeunes filles s'occupent du service.

LA TABLE : Des fleurs au centre, mais pour plus d'harmonie, de couleur assortie aux chandelles, comme à la décoration des gâteaux, aux bonbons, aux glaces et même aux cubes de sucre. Rouges chauds et somptueux, couleurs automnales, mauves et jaunes gracieux,

rose fragile, bleu et lavande subtils, toutes les teintes pastels réunies, autant d'idées de réalisation facile.

Les rideaux sont tirés, les candélabres allumés, même avant le crépuscule. La table est dressée avec symétrie. Une grande nappe damassée est ce qu'il y a de plus pratique avec un chemin de table de broderie ou de dentelle au centre et petits napperons. Les services à thé et à café sont placés sur des plateaux suffisamment grands pour que la tasse que l'on remplit y soit déposée. Les aides sont attentives à tout ce que peuvent désirer les convives: Thé ou café? Crème ou citron? Sucre? Il faut assurer un service parfait même si l'on est pressé.

Du côté de la cuisine, pas de défaillance, que le thé soit frais, le café abondant et fort; l'eau bouillante, toujours prête, au besoin.

Sur la table, les assiettes de sandwichs sont renouvelées au fur à mesure que s'apaise l'appétit des invités. Les petites bouchées à la reine, les salades en croûte sont toujours très appréciées des gourmets (No 8), de même que les petits riens savoureux du type canapés rôtis servis très chauds sur des plats décorés de persil ou de cresson et recouverts jusqu'au dernier moment d'une serviette qui en conserve la chaleur (voir plus loin pour détails). Faites aussi de ces petits biscuits au fromage sortant d'un four très chaud ouverts et beurrés qui sont un triomphe de l'art culinaire. (Il suffit d'ajouter un peu de fromage râpé à la pâte des biscuits à thé ordinaires Nos 1 et 2 avant de la mouiller). Des plats de gâteaux, faciles à présenter et qui peuvent être mangés sans l'aide d'une fourchette, tous plaisants à l'oeil naturellement, des petits fours secs ou glacés, des petits gâteaux de tout genre dont vous trouverez les recettes dans "l'Art de réussir les gâteaux", figureront aussi avec avantage dans une telle réception.

C'est suffisant, si l'on veut, comme collation, pour une réception d'après-midi ou du soir, mais on peut s'étendre à volonté et amplifier le menu de mille manières.

Les glaces sont le complément de l'une et de l'autre. Servies dans des verres effilés, elles ont beaucoup d'effet. Garnies d'un fruit, une sauce, une crème à la guimauve, de la crème fouettée qu'on décore d'une teinte contrastante obtenue à l'aide de colorant végétal, s'appellent "parfaits". (Vous trouverez d'exquis parfaits en référant aux Nos 45 à 51). Ces desserts glacés sont accompagnés de gâteaux et servis après les riens savoureux et le breuvage chaud.

Dans une réception de noces (après-midi ou soirée) ou pour toute autre réception d'apparât, complétez à volonté le menu d'autres plats savoureux, comme les coquilles les timbales faites de pâte légère à l'aide d'un moule spécial, et que l'on garnit de crème au poulet, de sauce aux champignons, de préparations "à la king" (Nos 14, 15) ou encore de mousse au homard, aux crevettes ou aux crabes. Les mets chauds sont servis avec de petits biscuits chauds et beurrés (Nos 1 à 4), de petits pains chauds, du pain tranché beurré ou de simples sandwichs.

Les plats froids, les salades décoratives dont il est question au chapitre du déjeuner, qu'elles soient au poulet, au thon, au homard, toutes celles en gelée, les galantines de poulet, la langue, le jambon, les poissons fins (Nos 21 à 28 et 31) sont accompagnés de betteraves marinées, de tomates tranchées, de concombre, de gelées individuelles ou découpées; ces dernières peuvent adopter toutes formes selon les moules dont on dispose.

Les plats plus substantiels, comme la langue en aspic, le poulet désossé ou en galantine, joliment dressés sur un plat avec une garniture appropriée peuvent être servis entiers les convives se servant alors eux-mêmes.

Le service peut être ainsi fait, de la table au buffet, même pour les plats chauds, quand la chose est possible, en tenant à couvert les mets savoureux et en préparant une pile d'assiettes chaudes

Une grande latitude est permise quant au service d'une réception, de cérémonie ou intime, quand elle réunit beaucoup de monde, à condition toutefois d'exercer assez de vigilance pour que personne ne soit négligé. Il importe que les invités soient toujours servis à temps

RECEPTIONS A LA FUTURE MARIEE

Tout ce qui est délicieux—charmant—un menu de choix, en l'honneur de la future mariée !

S'il s'agit d'un thé d'après-midi avec son aimable cortège de sandwichs, tous au plus décoratifs, préparons en plus des bouchées chaudes ou froides (No 6) des canapés chauds si possible, d'exquis gâteaux, le tout servi avec élégance, à la salle à manger, si les invités sont nombreux.

Pour une réception du soir, recherchons des plats appropriés, véritables régals, avec café et chocolat au lieu de thé et café, ou simplement de thé, comme il est d'usage, l'après-midi. Que l'on organise une réception impromptue, sans façon, ou qu'il s'agisse d'observer les règles de l'étiquette que comporte une fête d'apparât, il convient dans tous les cas d'avoir un punch d'honneur pour proposer la santé de la fiancée. (Les Nos. 55 et 56 vous y aideront).

Si la réunion a pour objet des fiançailles, il est amusant de placer, au centre de la table, au-dessus des fleurs, une bague avec un "diamant" gros comme une pièce de dix sous, où convergeront des rubans dont les extrémités marquant la place des convives sont agrémentées de coeurs entrelacés, marqués du nom des fiancés. Cette fantaisie ou toute autre du même genre donne à la fête un cachet de circonstance qui "rompt la glace".

Chaque couvert réservé aux jeunes filles est marqué d'un menu bouquet de corsage avec flot de ruban où pendent deux minuscules cartons portant les noms en vedette.

La décoration de la table, tant pour le déjeuner et le dîner que pour un thé, comporte, dans un tel cas, un sujet se rapportant à la nature de la réception. On s'efforce d'y mettre en évidence, de façon originale, les futurs époux, héros de la fête. Leurs noms peuvent être tracés, à l'aide de minuscules dragées d'argent, sur un gâteau de noces en miniature ; deux rangées de gâteau, glacées en blanc et décorées de traditionnelle façon, sont surmontées d'un bouquet de fleurs blanches ou d'un oiseau blanc se maintenant en équilibre.

Un cortège nuptial fait de figurines est un centre de table amusant et original avec corbeilles de fleurs aux extrémités ou à chacun des angles.

Et la bonne vieille tarte "Jack Horner", surmontée d'une mariée en miniature, constitue un centre de table très en faveur pour un déjeuner et de nature à dérider les esprits.

La même tarte peut servir à un "shower" de menus objets : mouchoirs, napperons et autres pièces de lingerie tenant peu de place.

Un "shower" d'articles de voyage—si le voyage de noces doit être long—apportera aux mariés un supplément de confort, et même un certain luxe Les cadeaux peuvent être réunis dans une valise de carton peinte de façon originale, ou dans une véritable valise offerte par la mère de la fiancée.

Les "showers" d'objets de bridge sont très populaires. Les articles principaux comprennent une table ou deux, généralement offertes par contribution d'un groupe, des jeux de cartes, dessus de table, marqueurs, verres à rafraîchissements, petits plateaux à friandises, cendriers et même un certain nombre de prix à être distribués aux gagnants des parties de bridge que donnera, plus tard, la mariée.

Un "shower" d'ustensiles de cuisine dont toutes les pièces sont appropriées à l'automobile, à la maison ou à toute autre destination à-côté, sera fort goûté.

L'offrande collective de poudres, sels de bain, savons de fantaisie et autres articles de toilette de luxe est un "shower" de caractère pratique. On place les objets sur une wagonnette à thé que l'on pousse vers l'héroïne de la fête,, à la grande ioie de ses amies.

Très originale aussi cette autre forme de "shower" qui consiste à compiler pour la mariée, un recueil de cuisine où chacune des invitées apporte sa recette favorite. Ou encore, le "shower" de provisions qui réunit dans une corbeille, des conserves et des confitures, apport précieux, hors-saison.

Des pièces d'argenterie peuvent être offertes à la mariée sous forme de "shower" ; chaque donateur joindra sa carte à l'objet qu'il destine, cuiller, fourchette, couteau, en l'y attachant soigneusement, à l'aide de ruban, et de manière à former un ensemble parfait.

Ce sont toutes choses fort prisées des futures maitresses de maison.

RECEPTION DE NOCES

Un couvert élégant, une recherche toute particulière quant au menu, de manière à satisfaire les plus difficiles, un service impeccable selon l'espace dont on dispose, telles sont les règles à observer pour faire de cette réception un succès, en l'occurence.

Si la cérémonie a lieu le matin, le repas servi à la fin de l'avant-midi, s'appelle un déjeuner de noce. On compose le menu d'un plat léger mais chaud, comme par exemple, du poisson, un pâté au poulet ou une croquette (voir No 19, pour une bonne suggestion) d'un sorbet aux fruits, plutôt que de la crème; on sert un café meilleur qu'à l'ordinaire, si possible; de petits canapés chauds si la chose est praticable, c'est-à-dire à condition que les convives ne soient pas trop nombreux, que l'installation s'y prête et que le personnel soit suffisant pour éviter une trop longue attente. Ils sont, du reste, plutôt à servir aux heures matinales. Si le déjeuner doit être servi à l'approche de midi, un menu complet de déjeuner s'impose, et avec hors d'oeuvre (Nos 7 à 10) un plat de résistance chaud ou froid (Nos 11 à 34), des accessoires appropriés comme des sandwichs, des biscuits minces et croustillants, de tout petits pains, des salades et entremets doux, desserts, etc. Et naturellement un punch aux fruits pour porter la santé de la mariée. (Nos 55 ou 56).

A n'importe quel genre de réception de noce, le gâteau de circonstance figure en place d'honneur.

Les grandes réceptions données à l'occasion d'un mariage, quand elles ont lieu l'après-midi, adoptent le décorum des autres réceptions d'après-midi, sauf qu'on leur donne un cachet de circonstance. Celles du soir adoptent le même rite que toutes grandes réceptions données à la fin du jour. On y dresse un buffet et le service se fait en conséquence et, tout comme pour le déjeuner, les invités y sont assis à une ou plusieurs tables. Le menu comprend trois ou quatre plats servis avec cérémonial.

L'après-midi ou le soir, le menu se compose ordinairement de sandwichs, petits gâteaux, gâteau de noce, thé ou café. Si, seulement, quelques invités ont accompagné les mariés au retour de la cérémonie, on peut ajouter au menu un plat chaud: pâté ou ramequin ou une sauce "à la king" sur rôtie (Nos 14 et 15), une salade au poulet (vous apprécierez celle dont il est question au chapitre du déjeuner), une galantine au poulet, une mousse au homard ou aux crevettes (Nos 24 à 27) ou encore un mets chaud suivi d'un plat froid; de la crème glacée ou de fantaisie, si vous voulez, et toute la suite des friandises qui achèvent si bien un tel repas.

Le gâteau de noce est placé au centre de la table où prend place la mariée, ou au fond si cette table est appuyée sur un mur. On encadre la pièce de chandeliers ou candélabres et on dispose en outre quelques vases effilés contenant des fleurs délicates; les corbeilles de fleurs d'oranger sont très décoratives sur les grandes tables. Il est très joli de draper du tulle blanc à la base du gâteau de noce et d'y entremêler de la "chevelure de Vénus", des fleurettes et des confettis.

Le rôle des couleurs dans les réceptions

Un choix judicieux des teintes spécialement appropriées aux différentes fêtes, joint au goût apporté à la décoration, donnent aux réceptions de circonstance, un cachet tout particulier.

LE VERT

Pour la Saint-Patrice, la Noël, etc...

Colorant végétal pur. Piments verts: hachés, découpés en lamelles, farcis, entiers ou tranchés; cornichons, câpres, olives nature ou farcies; cerises vertes, en conserve ou confites; petits raisins en conserve; tranches d'ananas colorées; angélique, citron confit; fruits divers; salades vertes; pois, fèves, choux, choux de Bruxelles; asperges, brocolis, servis comme légumes chauds; cresson, persil, menthe; prunes vertes, groseilles, certaines sortes de pommes; noix, pistaches, hachées pour montrer leur couleur; gelée de menthe, gelée de limon; crèmes, gelées, crème de menthe glacée, glaçages et bonbons colorés en vert; bois-

sons aux fruits teintées et garnies de vert, toutes choses qui servent à faire dominer la teinte du jour.

METS A SERVIR: Soupe verte (aux asperges, aux pois), avec de la crème fouettée, ou soupe blanche (crème de céleri, de maïs) avec une garniture de couleur, du persil ou du cresson hachés. Cocktail aux fruits de la famille des citrons avec de la gelée au limon; piments verts, farcis de fromage blanc et d'ananas, glacés et tranchés; ou bien farcis d'un savoureux mélange et cuits entiers. Mélange au poisson, (voir Nos 26, 27 et 28), moulé dans une gelée au limon. Oeufs farcis (No 29) enrobés dans une gelée transparente au limon. Crème à la glace cuite (No 54) entre deux méringues colorés. Gâteaux des anges ou gâteau blanc recouvert d'une glace verte, (voir "l'Art de réussir les gâteaux"). Punch aux fruits (No 56) avec des cerises vertes à la crème de menthe.

JAUNE ET ORANGE

Pour Pâques, "Halloween", etc.

On obtient des teintes variant du jaune pâle aux chaudes nuances flammes, à l'aide de pâtes ou de liquides colorants d'origine végétale. On s'en sert pour les desserts à la crème, les glaces, les gélatines moulées, le glaçage, les confiseries, etc.

Le fromage blanc peut être nuancé pour les garnitures de sandwichs. Les fromages jaunes et ceux au piment s'utilisent comme farces, garnitures, etc.

L'orange, le pamplemousse, l'ananas, la pêche, l'abricot, la prune, la cerise "Royal Anne", le melon permettent une foule de décorations en jaune. L'orange, le citron et le pamplemousse évidés font de jolies coupes. Les pelures confites, découpées servent comme garnitures tout en donnant un goût délicieux.

On utilise avec profit des marmelades, des confitures et des gelées jaunes. Les oeufs, en sauce, ou autre préparation crémeuse, en salade. brouillés ou cuits d'autres manières; les jaunes d'oeufs durs passés au tamis, comme décoration; et les fruits jaunes confits. Les boissons aux fruits de la famille des citrons accompagnent ces mets pour créer une parfaite harmonie.

METS A SERVIR: Cocktails aux fruits jaunes; jaunes d'oeufs durs passés au tamis, comme décoration sur une soupe; oeufs brouillés avec piments verts; oeufs pochés servis sur du jambon tranché et dans des pommes de terre évidées (No 13); mélanges crémeux (voir No 14) avec garniture d'oeufs durs; salade d'oeufs farcis (No 29) fines salades (Nos 22 à 28 et 31 à 34) ornementées d'oeufs durs, de fromage au piment ou de fruits de la famille des citrons, et masquée d'une mayonnaise; farces et garnitures au fromage. Boissons aux fruits. où la nuance jaune dominera, grâce au jus de fruits appropriés, citron, orange, etc...

ROUGE ET ROSE

Pour la Saint-Valentin, la Noël, etc.

Les teintes recherchées s'obtiennent par l'emploi de tomates fraîches; jus de tomates; soupe, gelée et sauce aux tomates; betteraves tranchées, taillées en forme de billes, de cubes. de coeurs, d'étoiles; petites betteraves entières, etc. Piments rouges, hachés découpés en lamelles ou en figures fantaisistes; radis, canneberges, chou rouge, paprika, jambon, langue, homard, crevettes; cerises en conserves ou raisins rouges, ananas coloré; gelée rouge, confitures, fruits épicés, ainsi que le colorant végétal pur en pâte ou en liquide.

METS A SERVIR: Cocktails aux canneberges ou au saumon. Canapés avec garniture rouge; soupe aux tomates avec crème au piment. Crème de poisson servie dans des vidés taillés dans du pain (No 12) ou dans des timbales que l'on sert avec des sandwichs aux concombres. De fines tranches de jambon cuit roulées et farcies d'une salade de légumes hachés. Mousse au poulet et au jambon (No 25).

Salade de viandes blanches ou de poisson fin (voir section du déjeuner) décorée de betteraves ou de piments taillés en forme, de coeur ou d'étoile. Salade de betteraves découpées de la même façon Sandwichs découverts et canapés, taillés ainsi, et garnis de crevettes, de homard, de fromage au piment (voir section des canapés et des sandwichs). Ris de veau ou poulet en sauce blanche (No 15). Tranches de gâteau des anges creusées pour y mettre de la crème glacée teintée rouge ou rose (Le parfait No 46) avec colorant

aux cerises hachées; crème bavaroise, (se servir d'un petit couteau pour délimiter la portion de gâteau à creuser). Desserts à la crème colorée. Punch au jus de raisin. Friandises et glaçages rouges et roses; bonbons rouges pour décoration.

CANAPES ELEGANTS

Les canapés (pain frais, pain grillé ou biscuits) recouverts de savoureuses garnitures aux couleurs donnant de beaux effets de contraste, ont deux rôles : premièrement, pour accompagner le cocktail aux fruits que l'on sert généralement au vivoir avant le déjeuner ou le dîner ; deuxièmement, comme une variante aux sandwichs que l'on sert à l'heure du thé ou dans une réception, le soir. Servez-les chauds ou froids.

LA BASE DU CANAPE

Des tranches de pain blanc, de pain brun ou de pain au fromage d'un quart de pouce d'épaisseur, taillées en forme de doigt, de cercle ou découpées de façon fantaisiste. On peut les griller (très légèrement du côté qui sera garni) ou les frire dans une graisse très chaude (le pain prend une teinte brune en 40 secondes environ). Egoutter sur du papier absorbant. On peut aussi sauter les canapés dans une poêle très chaude avec un peu de beurre fondu. On emploie également des biscuits très minces (biscuits salés au beurre, au fromage et biscuits spéciaux creusés au centre pour recevoir une garniture de caviar, ou encore de minces tranches de pommes de terre frites.)

GARNITURES

Outre les garnitures ci-dessous, nous en donnons quelques-unes au chapitre des "Sandwichs découverts".

Pâte de poisson. Anchois, crevettes, sardines, harengs saures, poisson fumé quelconque, pilés avec l'assaisonnement de jus de citron, de sauce Worcestershire ou autre sauce. Le caviar que l'on évite de briser, est additionné de sel, de poivre et de citron.

Fromage. Fromage râpé relevé de moutarde, parsemé de petits morceaux de bacon et chauffé au gril. Fromage doux jaune avec marmelade d'oranges. Fromage au piment avec bordure d'amandes hachées ou fendues et grillées. Fromage doux, jaune ou blanc, avec mayonnaise, tranches d'olives farcies. Fromage blanc (on décorera d'une bordure de groseilles rouges hachées). Fromage adouci d'un peu de mayonnaise (le canapé sera passé dans du cresson de fontaine, du cresson alenois finement haché ou dans une chapelure de noix du Brésil ou d'amandes rôties.)

Pâtes piquantes à la viande. Pâte de jambon (bordure de cornichons dans la moutarde). Pâte de viande, un peu de raifort (bordure de fromage blanc). Pâte de poulet ou de dinde (on décorera le centre du canapé d'un peu de gelée rouge, de fruits épicés, de sauce de canneberges.)

Oeufs durs. Une tranche mince sur des ronds de pain beurré de pâte de poisson ou de jambon. Oeufs durs hachés, mélangés avec de la mayonnaise (bordure de jambon ou de bacon haché fin, ou encore du fromage au piment). Du jaune d'oeuf dur passé au tamis sert comme décoration centrale ou bordure, d'une garniture contrastante; du blanc d'oeuf dur haché fin fait un joli feston.

Fantaisie chaude. Etendre sur de fines tranches de mie de pain très frais, du fromage râpé ou de la pâte d'anchois. Si on le désire, ajouter une petite asperge assaisonnée. Rouler étroitement, entourer d'une mince tranche de bacon fixée par un cure-dent. Griller et servir très chaud.

SANDWICHS

Le pain. Employer du pain blanc dont la mie est bien serrée, du pain brun, du pain au fromage, du pain de seigle, du pain aux noix. A l'occasion, des pains baguette ou des biscuits chauds. On se sert aussi de pain grillé, ou bien on grille les sandwichs après les avoir garnis. Bien que le pain frais soit considéré comme moins sain et qu'il soit plus difficile à tailler, on le préfère au pain rassis si on veut obtenir des sandwichs parfaits.

Le beurre. Laissez le beurre à la température de la pièce pour qu'il ramollisse au point de pouvoir être mis en crème (ne le faites jamais fondre). Certains assaisonnements peuvent être incorporés au beurre (un peu de citron pour les sandwichs au poisson, du paprika, de la poudre de curry, de la moutarde, de la sauce Worcestershire, etc.) et être ainsi mélangés plus étroitement. On amalgame aussi au beurre du piment émincé, des noix moulues, etc.

Formes fantaisistes de sandwichs. Les sandwichs rappelant aux invités la circonstance qui les réunit sont obtenus à l'aide de couteaux spéciaux qui taillent les tranches de pain en formes de coeur, de feuilles de trèfle, de cloche, de carreau, de pique, etc. Lorsqu'on ne prépare qu'une petite quantité de ces sandwichs, on peut les tailler à l'aide d'un couteau pointu, en suivant le contour d'un modèle en papier.

Sandwichs en rouleaux. Enlevez toutes les croûtes d'une miche de pain. Coupez de grandes tranches dans le sens de la longueur. Beurrez et garnissez d'un mélange ayant une consistance de pâte. Roulez comme pour un rouleau à la gelée. Entourez de papier ciré et laissez reposer: (de la sorte le rouleau gardera sa forme). Pour servir, coupez en tranches d'un demi-pouce d'épaisseur. C'est d'un très joli effet lorsque la garniture est bien colorée Des cornichons marinés font de jolis centres à ces sandwichs.

Sandwichs en ruban. Placez les unes par-dessus les autres 4 tranches de pain de même couleur, ou de pain blanc et de pain brun, en les alternant. Entre ces tranches, vous aurez étendu des garnitures dont la saveur et la couleur se marient agréablement. Enveloppez de papier ciré afin de conserver le pain frais. Pressez sous une pesée. Pour servir coupez en tranches d'un demi-pouce, puis chaque tranche en doigt de manière à montrer les garnitures

Sandwichs roulés. N'employez que de la mie de pain très fraîche, finement tranchée; toute trace de croûte doit avoir disparu. Couvrez d'une garniture à consistance de pâte. Roulez serré, en commençant par un des bords ou un des coins, comme un rouleau à la gelée en miniature. Une asperge simplement assaisonnée peut prendre place au centre, si le sandwich doit être grillé, mouillé de mayonnaise, s'il est servi froid. Enveloppez chaque rouleau dans du papier ciré. Laissez-les reposer pendant une heure dans un endroit frais, ils prendront une jolie forme. Mettez au gril et faites brunir sur toutes les faces. Ces sandwichs sont délicieux avec une garniture de pâte de fromage ou de poisson à laquelle on ajoute une pointe d'asperge.

Sandwichs découverts ou canapés. On les sert chauds ou froids.

Sandwichs en damier. Suivez les indications données pour les sandwichs en ruban mais en préparant 2 paquets de 5 tranches de pain brun et blanc alternées. Un des paquets commencera et finira par une tranche de pain blanc, l'autre par une tranche de pain brun Enveloppez les paquets et mettez au frais pendant un moment. Découpez en tranche d'un demi-pouce d'épaisseur, recouvrez ces tranches de beurre ou de garniture, superposez-les l'une sur l'autre en alternant celles qui ont des bords bruns et celles qui ont des bords blancs ainsi vous aurez brun sur blanc, et blanc sur brun. Enveloppez de nouveau dans du papier ciré et laissez refroidir. Avant de servir découpez en tranches.

GARNITURES DE SANDWICHS

Du beurre dans lequel on a incorporé du jus et de l'écorce de citron, du piment rouge passé au tamis, de la pâte d'anchois, etc.; du fromage blanc doux, nature ou mélangé à du jus et des pelures de citron ou d'orange, du piment passé au tamis, de la pâte d'anchois; du fromage blanc doux mélangé à de la marmelade ou de la gelée aigrelette; on peut ajouter si on le désire, des noix moulues.

Du fromage au piment, au "relish", à la crême, à l'ananas auxquels on ajoute, si l'on veut, du gingembre finement haché, des petits morceaux d'amandes grillées, de minces tranches de fruits épicés ou de la mayonnaise.

Du fromage jaune doux, râpé et assaisonné de piment, de quelques grains de poivre de Cayenne, d'un rien de moutarde, d'un "relish" ou encore de marmelade d'oranges, d'olives hachées ou de noix moulues, etc... (les sandwichs au fromage sont excellents grillés); en y ajoutant du bacon on obtient une savoureuse garniture de canapé.

De la pâte de poisson préparée avec n'importe quel poisson cuit à la maison ou en conserve réduit en pâte et additionné d'un peu de mayonnaise et d'un assaisonnement relevé (sel, paprika, poivre de Cayenne, sauce Worcestershire, différents "relishes", câpres ou cornichons hachés, jus de citron ou de vinaigre, concombre finement haché.

De la viande quelconque finement hachée et convenablement assaisonnée; on peut y ajouter de la mayonnaise, du "relish", du "catchup", des cornichons hachés, de la moutarde préparée, du raifort rapé. Ceci constitue d'excellentes garnitures.

Du jambon haché avec de la moutarde, de la mayonnaise ou du "relish" convient bien aussi pour des sandwichs grillés.

Des oeufs durs finement hachés, assaisonnés et mouillés de mayonnaise. On peut y ajouter du bacon frit émincé, du jambon haché de la pâte de poisson, des amandes grillées

Des olives mures hachées avec de la mayonnaise, des amandes, arachides bonifiées par la cuisson (hachez-les et étendez-les sur une assiette à cuire les gâteaux, faites les cuire à four modéré). Les noix salées sont excellentes et plus spécialement avec du fromage à la crême ou de la mayonnaise.

Des noix hachées nature ou grillées, noix hachées avec dattes ou raisins hachés. Mouillez de crème épaisse, de jus d'orange ou de marmelade.

Du beurre d'arachides, seul, avec de la marmelade, de la bonne confiture, ou mélangé au double de sa quantité de pulpe de bananes.

Du pâté de foie gras avec du sel, du poivre ou de la crême. Cette garniture est excellente sur du pain grillé.

De la laitue finement découpée, cresson, chou haché menu avec des arachides grillées et salées et un peu de mayonnaise.

Des concombres finement tranchés recouverts de mayonnaise.

Des tomates tranchées et trempées dans de la mayonnaise.

Recettes à l'usage de la maîtresse de maison

BISCUITS A THE — No. 1.

Tamisez et mesurez	2 tasses de farine blanche
Tamisez de nouveau avec	½ c. à thé de sel
	4 c. à thé de poudre à pâte
Incorporez finement	2 à 4 c. à soupe de graisse végétale "shortening".
Mélangez légèrement pour obtenir une pâte molle	environ ⅔ de tasse de lait
Ou employez 2 c à soupe de lait en moins et	1 oeuf battu.

Glissez cette pâte sur une planche légèrement enfarinée, pétrissez pendant 10 secondes, roulez la pâte à un demi-pouce d'épaisseur pour de petits biscuits raffinés, à trois-quarts de pouce d'épaisseur pour des biscuits plus ordinaires. Taillez avec un couteau enfariné. Placez sur une plaque beurrée ou graissée et cuisez à four chaud, 450 degrés F. Fendez, beurrez et servez chaud.

Biscuits à la cuiller. Employez plus de lait (une à deux c. à soupe afin d'obtenir une pâte moins épaisse). Laissez tomber la pâte du bout de la cuiller sur la plaque à gâteau. Si votre réfrigérateur rafraîchit vivement, la plaque de biscuits pourra y être placée, couverte, en attendant le moment d'enfourner.

BISCUITS "SHORT-CUT" — No. 2.

Mesurez, sans tamiser	2 tasses bien pleines de farine à biscuits préparée.
Incorporez légèrement	⅔ de tasse d'eau ou ¾ de tasse de lait.

Roulez et coupez comme dans la recette précédente, mais cuisez à four un peu plus chaud, 475 à 500 degrés F.

BISCUITS AU BLE ENTIER — No. 3.

Préparez la recette No 1 en employant de la farine de blé entier ou moitié de farine blanche et moitié de farine de blé entier; ou la recette No 2 en employant de la farine à biscuits de blé entier.

BISCUITS AU FROMAGE — No. 4.

Avant d'ajouter le liquide, mettez de 2 à 5 c. à soupe de fromage râpé par tasse de farine blanche ou de farine à biscuit préparée que vous employez.

BISCUITS SWEETHEART — No. 5.

Préparez la pâte de biscuit à thé comme d'habitude; après avoir découpé les biscuits, placez au centre de chacun d'eux un petit cube de sucre qui aura été trempé dans du jus d'orange, de citron ou d'autre fruit.

BOUCHEES FROIDES OU CHAUDES — No. 6.

Préparez la pate à choux dont la recette est donnée dans "l'Art de réussir les gâteaux". Laissez tomber des cuillerées à café de cette pâte sur une plaque à gâteaux graissée. Cuisez à four chaud (450° F.) jusqu'à ce que les bouchées soient bien soufflées ,puis à 375° F. pour les sécher. Ouvrez et emplissez généreusement avec une crème chaude, un mélange "à la king" (Nos 14 et 15) ou du poulet à la créole (No 16).

Pour les délicieux choux froids, servez-vous comme garniture d'une délicate salade au poulet comme celle qui est indiquée dans notre section du déjeuner, ou d'une composition du même genre.

COCKTAIL AU JUS DE FRUIT — No. 7.

Ce sont des jus de fruits rafraîchis que l'on sert dans des verres, ils peuvent être accompagnés de canapés.

Tout mélange de jus de fruits frais, de jus et de sirop cuit peut être employé. On y ajoute au besoin du ginger ale, du cidre, etc. Le sirop est préférable au sucre: on le prépare en faisant bouillir du sucre et de l'eau par parties égales.

Du jus de canneberge sucré et glacé bonifie les mélanges.

Du jus d'ananas et du jus de cerises sont excellents avec du sirop de fruits marinés; du jus de raisin blanc, de pamplemousse et d'ananas avec du ginger ale sec (le verre sera au préalable frotté avec des feuilles de menthe écrasées, si on le désire); du jus de mûre avec le double de sa quantité de ginger ale, quelques minces tranches de citron et de la menthe finement hachée; du jus de pamplemousse, du jus de pamplemousse mélangé avec du jus d'orange; du jus de pamplemousse mélangé avec la moitié de sa quantité de jus ou de sirop d'ananas, avec du ginger ale ou du sirop de sucre si on le désire; du cidre épicé rafraîchi.

COCKTAIL AU JUS DE TOMATE — No. 8.

On peut employer: du jus de tomates préparé en conserve, ou du jus égoutté de tomates fraîchement cuites ou de tomates en conserve. Assaisonnez, peu ou beaucoup, suivant le goût, de sel, de poivre, de sucre et d'autres condiments tels que du paprika, du poivre de Cayenne ou 2 à 3 gouttes de sauce "tabasco", ou encore de sauce Worcestershire, de jus de citron ou d'un filet de vinaigre, de jus d'oignon.

MELANGES POUR COUPES DE FRUITS — No. 9.

(Pour apéritifs ou desserts)

Lorsqu'on la sert comme apéritif, la coupe de fruits doit demeurer plutôt piquante, aigrelette; lorsqu'on la sert comme dessert, elle peut être plus douce, recouverte de crème fouettée, etc...

Pour les apéritifs, les fruits de la famille des citrons, les pamplemousses, les oranges, les mandarines sont les plus stimulants. On peut y ajouter en plus petite quantité d'autres fruits frais ou en conserve et coupés en petits morceaux. Du jus de fruits peut être ajouté au mélange. Servez très froid bien mélangé dans de petits verres ou des pommes évidées en forme de coupe, des écorces d'oranges, etc.

Quelques bons mélanges: Pamplemousses, cerises Royal Anne. Pamplemousse, orange, ananas, poire, raisin blanc. Orange, abricot, cerise rouge, jus de raisin blanc ou jus d'ananas. Pamplemousse, raisin rouge, tranches d'ananas verts, jus de raisin. Pamplemousse, framboises (fraiches) ou en conserve, ananas, ornementation de crème fouettée. Abricots (en conserve ou étuvés) coupés en petits morceauxx, cerises vertes, crème fouettée. On peut ajouter une figue tranchée dans chacune des coupes de fruits servies comme dessert.

Pour décorer, employez une cerise rouge ou verte, des raisins en conserve (rouges, verts, ambrés), un morceau de gelée brillante.

COCKTAILS AU POISSON — No. 10.

(Huîtres, moules, crevettes, crabes, homard, thon)

Le poisson rafraîchi peut être servi dans un petit verre avec la sauce à cocktail, ou disposé dans la soucoupe autour du verre contenant la sauce; les huîtres et les moules peuvent rester sur leur écaille, on les placera sur un lit de glace pilée. Parfois la sauce est servie dans un demi-citron evidé dont on découpera le bord en feston

Sauce pour cocktails. Mélangez bien 3c. à soupe de catchup, une cuillerée à thé de sauce Worcestershire, ¼ de c. à thé de sel, 2 gouttes de sauce "tabasco", 2 c. à soupe de sauce Chili, du jus de citron, du raifort râpé; cette sauce est délicieuse avec la mousse de homard, les crabes, le thon, les crevettes, les huîtres et les moules.

SHORTCAKE SAVOUREUX — No. 11.

Faites une pâte à biscuit riche, comme celle des biscuits à thé à la farine blanche. Si vous employez la farine à biscuit préparée, ajoutez avant de mouiller le mélange une petite quantité supplémentaire de "shortening froid".

Roulez en une étroite bande de ½ pouce d'épaisseur et coupez avec un emporte-pièce d'environ 3 pouces. Cuisez à four chaud, 450° F. pour la farine ordinaire et 475° à 500° F. pour la farine à biscuit préparée.

Fendez et beurrez les biscuits chauds et remplissez-les généreusement d'une crème de poulet ou de poisson (voir Nos 14 à 17); garnissez avec une branche de persil ou de cresson. Servez très chaud.

CROUTES-VIDES — No. 12.

Employez du pain blanc ordinaire pour faire les rôties ou du pain au fromage. Coupez en carrés de 3½ pouces de longueur, de 2¾ de largeur et de 2¾ de hauteur. Enlevez le centre, laissez juste assez de croûtes et de fond pour leur garder une jolie forme. Beurrez-en l'intérieur et l'extérieur et cuisez à four chaud jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

Ces vidés, ainsi que ceux qui sont faits de pâte à choux ou de pâte feuilletée, remplis de poulet ou de tout autre mets en sauce blanche ou "à la king" sont d'un goût très fin. Voir (Nos 14, 15, 16 ou 17).

CROUTES A LA PUREE DE POMMES DE TERRE — No. 13.

Fouettez jusqu'à ce qu'elle soit légère de la purée de pommes de terre avec un peu de lait ou de crème chaude, du beurre, du poivre, du sel, etc. Beurrez des moules individuels, bordez-les avec la purée de pommes de terre de façon à laisser un trou au centre; ajoutez quelques noix de beurre et cuisez dans un four chaud jusqu'à ce qu'elle soit dorée. Remplissez avec une des préparations Nos 14, 15, 16 ou 17 et garnissez.

Autre méthode. Beurrez une tôle ou à son défaut un moule à gâteau renversé. Mettez la préparation de pommes de terre dans un sac pour garnir les gâteaux et, avec une douille

assez grande, étendez sur la tôle un ruban de purée de 3½ pouces de largeur. Tout autour, faites un "mur" de purée. Mettez quelques noix de beurre et laissez brunir. Remplissez, avec une savoureuse préparation des Nos 14, 15, 16 ou 17.

SAUCE A LA CREME — No. 14.

Une bonne sauce à la crème est la qualité essentielle des mets apprêtés de cette façon. Une sauce moyennement épaisse est toujours préférable. A la sauce nature, on peut ajouter pour la rendre plus savoureuse: un oeuf ou un jaune d'oeuf et pour lui donner un goût plus relevé, du piment rouge découpé finement, du piment vert, de l'oignon, des olives et des cornichons hachés menu. En un mot, l'assaisonnement qui convient au mets avec lequel elle sera mélangée.

Pour une tasse de sauce:

Mettez fondre dans un poêlon .... 2 c. à soupe de beurre
Mélangez doucement à .... 2 c. à soupe de farine
Ajoutez en remuant doucement .... 1 tasse de lait écrémé ou ½ tasse de lait et ½ tasse de bouillon.
Laissez cuire en remuant constamment jusqu'à ce que vous obteniez une sauce crèmeuse et assez épaisse. Ajoutez l'assaisonnement suivant .... Sel, poivre, quelques grains de poivre de Cayenne, un soupçon de poudre de curry, un peu de moutarde.
Ajoutez aussi si vous le désirez .... Du piment rouge, du piment vert, de l'oignon, des cornichons, des olives finement hachées, des oeufs cuits durs, du raifort.

Pour faire une sauce plus consistante:

Battez .... 1 jaune d'oeuf,
ajoutez-y la sauce chaude en remuant doucement.

Remettez le tout au bain-marie et remuez constamment jusqu'à ce que l'oeuf soit épaissi. Il n'est pas nécessaire d'employer un oeuf pour chaque tasse de sauce, cette proportion peut être réduite de moitié.

Les mets suivants peuvent être apprêtés avec succès à l'aide de cette sauce: De la viande blanche coupée en dés, des oeufs cuits durs, des champignons, du poisson émincé, certains légumes. On compte environ une tasse de sauce par deux tasses de ces mets.

PREPARATIONS "A LA KING" — No. 15.

(Poulet, ris de veau, veau, thon, crevettes, etc.)

Coupez en dés et mesurez .... 2 tasses de viande blanche ou de poisson délicat.
Chauffez dans une poêle à frire .... ⅓ de tasse de beurre ou d'huile
Cuisez dans cette friture pendant 5 minutes 1½ tasse de champignons frais ou en conserve
Et .... ⅓ de tasse de piment vert
Ajoutez à la viande ou au poisson préparé .. 3 c. à soupe de piment rouge
1 c. à soupe de câpres
1 c. à thé de sel
¼ c. à thé de paprika.

Faites une sauce:

Faites fondre dans un poêlon .... 4 c. à soupe de beurre
Mélangez avec .... 4 c. à soupe de farine
Ajoutez en remuant doucement .... 3 tasses de lait crèmeux
et cuisez en brassant constamment jusqu'à ce que la sauce soit suffisamment épaisse.
Battez bien .... 2 jaunes d'oeufs
Ajoutez la sauce chaude en remuant constamment avec la cuiller.
Mettez cuire de nouveau.
Ajoutez .... La préparation de viande ou de poisson.

Mettez dans un bain-marie si vous devez faire réchauffer et servez sur des biscuits chauds, des vidés (Nos 1, 2, 3, 4, 6, 11, 12, 13) des bouchées ou des timbales.

POULET A LA CREOLE — No. 16.

Faites fondre dans une poêle à frire	⅓ de tasse de beurre
Ajoutez pour les frire	1½ c. à table d'oignon finement haché
	3 c. à table de piment vert
Enlevez-les lorsqu'ils seront tendres et ajoutez	Assez de beurre pour obtenir 4 c. à table
Mélangez avec	4 c. à table de farine
	⅔ c. à thé de sel
	⅙ c. à thé de poivre
Brassez bien et ajoutez graduellement	1⅓ tasse de bouillon de poulet
Et	¾ tasse de pulpe de tomate

Cuisez en agitant constamment le mélange jusqu'à ce que vous obteniez une sauce lisse et suffisamment épaisse. Quand elle aura bouilli, ajoutez les oignons, les piments verts.

Et	1 c. à table de raifort
	1⅓ c. à thé de jus de citron.
Mélangez bien et ajoutez	2 tasses de poulet froid coupé en dés.

Le poulet en conserve et le poulet bouilli seront employés avec autant de succès. Des champignons frits dans le beurre peuvent être ajoutés au poulet. Servez dans des vidés, ou des bouchées chaudes (Nos 12, 13) ou entre des biscuits chauds fendus et beurrés (Nos 1 à 4, No 11) ou encore sur du pain rôti.

SANDWICH AU POULET CHAUD AU CURRY — No. 17.

Mélangez bien	1 tasse de poulet froid
	½ tasse de jambon froid (ou toute autre viande froide).
Liez avec	½ tasse de sauce blanche épaisse.
Ajoutez	½ c. à thé de curry.
Assaisonnez de	poivre, sel, etc.
Beurrez	6 tranches de pain fraîchement rôti.

Etendez sur ce pain une épaisse couche de cette préparation au poulet. Saupoudrez de chapelure.

Placez-le sur une tôle et laissez brûnir à four chaud. Servez immédiatement sur des assiettes chaudes. Garnissez avec du persil ou du cresson.

SURPRISES AU FROMAGE — No. 18.

Mélangez bien	2 c. à table de beurre fondu
	2 tasses de fromage fondu
	¼ c. à thé de sel
	½ c. à thé de moutarde préparée
	2 c. à thé de sauce Worcestershire
	1 œuf bien battu.
Etendez cette préparation sur le côté non rôti de	8 tranches de pain coupées en bandes de la largeur d'un doigt et rôties d'un seul côté.
Sur chaque morceau mettez	Une mince bande de bacon.
Saupoudrez légèrement d'un peu de	Paprika.

Cuisez sur un gril jusqu'à ce que le fromage soit fondu, et le bacon croustillant. Garnissez avec des cornichons doux ou des olives, et servez très chaud.

CROQUETTES AUX OEUFS AVEC SAUCE AUX CREVETTES—No. 19.

Préparez	¾ de tasse de sauce épaisse (employez 4 c. à table de beurre et de farine pour chaque tasse de lait).

Ajoutez les ingrédients suivants finement découpés . . . . 1½ tasse d'œufs durs
¼ de tasse d'olives mûres hâchées
¼ c. à thé de sel
⅛ c à thé de paprika.

Etendez sur une assiette et laissez refroidir.

Faites des croquettes et roulez-les dans . . . . de la fine chapelure.
Trempez-les dans de . . . . l'œuf battu.
Roulez-les de nouveau dans de la . . . . chapelure.

Faites frire à grande friture à 390° jusqu'à ce qu'elles soient légèrement dorées. Asséchez sur du papier absorbant.

SAUCE AUX CREVETTES

Faites fondre . . . . 1 c. à table de beurre
Mélangez avec . . . . 1 c. à table de farine.
Ajoutez graduellement en remuant . . . . . 1 tasse de lait.
Assaisonnez avec . . . . ½ c. à thé de sel, quelques grains de poivre.

Cuisez en remuant constamment jusqu'à ce que la sauce ait l'épaisseur voulue.

Mettez au bain-marie et ajoutez une tasse de crevettes fraîches ou en conserve. Tenez au chaud jusqu'au moment de servir.

PATE AU POULET — No. 20.

Faites bouillir jusqu'à ce qu'il soit tendre un poulet ou une poule
avec . . . . 2 branches de céleri.
1 carotte coupée dans le sens de la longueur
2 oignons entiers ou tranchés.

Faites une sauce avec . . . . 4 c à soupe de beurre fondu
Mélangez avec . . . . 4c. à soupe de farine
Ajoutez graduellement et en remuant . . . 1½ tasse de bouillon de poulet
1½ tasse de lait chaud.

Cuisez en brassant jusqu'à ce que la sauce soit assez épaisse.
Assaisonnez au goût.

Coupez la volaille en petits morceaux débarrassés de leur peau, etc. Placez-les dans un plat qui peut aller au four, masquez avec la sauce et étendez à la surface une pâte à biscuit (faite avec une tasse de farine préparée à biscuit, 1 tasse de lait; ou une pâte de biscuits à la cuiller faite à la farine blanche comme au No 1). Pour obtenir une croûte, plus savoureuse, on ajoute un oeuf battu au lait. Employez 2 c. à soupe de lait écrémé. Cuisez à four chaud de 45 à 60 minutes pour laisser la croûte se pénétrer suffisamment. Couvrez d'un papier brun pour que la pâte ne rôtisse pas trop.

On peut ajouter à la sauce des champignons frits, du céleri cuit à l'étuvée ou des petits pois. Le piment vert et le piment rouge coupés en fines lamelles donnent à la sauce un goût plus relevé. Une saucière remplie de sauce sera mise à la disposition des convives.

GELEE DE TOMATE — No. 21.

(servie avec poulet, poisson, etc.)

Faites ramollir . . . . 2c. à soupe de gélatine
dans . . . . ¼ de tasse d'eau froide

Faites cuire ensemble, dans une marmite fermée, pendant 15 minutes . . . . 3 tasses de tomates en conserve
1 petit oignon tranché
1 piment vert haché
½ tasse de céleri coupé fin
¾ c. à thé de sel
¼ c. à thé de poivre blanc
½ feuille de laurier

Passez au tamis. Vous obtiendrez trois tasses de jus. Faites dissoudre la gélatine et une c. à table de sucre dans le mélange chaud.

Remplissez avec cette préparation des moules préalablement mouillés.

Laissez refroidir jusqu'à ce que le mélange ait la consistance du miel.

Incorporez	¾ de tasse d'olives farcies, hachées fin
ou	¾ de tasse de céleri coupé et mélangé à des noix hachées
ou	¾ de tasse de poulet ou émince de thon avec céleri
ou	¾ de tasse de poulet ou de thon avec céleri, câpres, olives, cornichons.
ou	Moulez simplement le mélange pur.

Remplissez-en des moules préalablement mouillés, laissez refroidir complètement. Démoulez sur une feuille de laitue et servez avec une sauce mayonnaise.

ASPIC DE VIANDE BLANCHE ET DE LEGUMES — No. 22.

Faites tremper pendant 5 minutes	2 c. à soupe de gélatine
dans	2 c. à soupe de liquide froid
Dissoudre cette gélatine dans	3 tasses de bouillon de poulet chaud ou de soupe en conserve.
Assaisonnez de	¾ c. à thé de sel.
Quand le mélange est refroidi, versez-en une légère couche dans des moules humides; disposez-y une décoration de couleur.	
Remplissez les moules d'un mélange de	2 tasses de légumes cuits mélangés (betteraves, pois, carottes, asperges coupées, etc.) 1 tasse de viande blanche cuite coupée en dés (poulet, veau, ris de veau, porc rôti); 1 c. à soupe de piment haché, 3 c. à soupe de piment vert haché et le restant de la gelée.

Refroidissez. Démoulez sur de la laitue ou du cresson de fontaine.

Décorez de persil, de cresson alénois, etc., et ajoutez une cuiller de mayonnaise à froid ou cuite.

ASPIC DE POULET ET DE JAMBON — No. 23.

Faites tremper	1 c. à soupe de gélatine
pendant 5 minutes dans	1 tasse d'eau froide
Placez la tasse au-dessus de l'eau bouillante pour dissoudre la gélatine	
Mélangez avec	1 tasse de mayonnaise à froid ou de mayonnaise cuite
Incorporez-y	½ tasse de céleri coupé menu ¼ tasse de piment rouge haché ou d'olives farcies et de cornichons coupés en tranches
Tranchez finement	du poulet et du jambon.

Disposez des piments rouges, ou des olives et des cornichons coupés en lamelles ou en figures fantaisistes dans le fond d'un moule humide (ou de moules individuels).

Versez-y une très petite quantité de gelée. Refroidissez.

Disposez, en les alternant, des couches de jambon et poulet et de gelée jusqu'à ce que le moule soit plein. Refroidissez de manière à ce que la gélatine soit bien ferme.

Démoulez sur un lit de laitue frisée ou de cresson.

Ornez avec des olives, des cornichons doux, de petites tomates farcies ou des quartiers de tomates, etc.

MOUSSE DE POULET OU DE THON FROID — No. 24.

Battez bien	3 jaunes d'oeufs
Mélangez avec	1 tasse de bouillon de poulet (s'il s'agit d'une mousse au poulet)
ou	1 tasse de lait (s'il s'agit d'une mousse au thon)
Assaisonnez avec	1¼ c. à thé de sel. Quelques grains de paprika.

Cuisez au bain-marie en remuant constamment jusqu'à ce que la sauce soit suffisamment épaisse.

Tenez prêtes	1½ c. à soupe de gélatine
trempée dans	4 c. à soupe de bouillon froid ou de lait

Ajoutez la gélatine à la sauce chaude. Mélangez jusqu'à ce qu'elle soit dissoute. Maintenez-la à la consistance du miel.

Dans	½ tasse de mayonnaise épaisse
Incorporez	½ tasse de crème épaisse fouettée

Ajoutez ce second mélange au premier

Incorporez-y	1 tasse de poulet découpé en dés ou de morceaux de thon
Et	¼ de tasse de céleri haché
Et, si vous le désirez	⅓ tasse d'amandes hachées
Comme condiments, ajoutez	3 c. à soupe de piment rouge et vert mélangés et hachés ou 2 c. à soupe de cornichons hachés. Versez l'appareil dans un moule humide ou dans des moules individuels

Refroidissez. Démoulez sur de la laitue ou du cresson. Décorez en vous servant, par exemple, d'une salade de betteraves hachées.

Les concombres tranchés ou la gelée de concombre sont délicieux avec le thon et une gelée rouge aigrelette, avec le poulet.

Ces gelées sont délicieuses quand on les refroidit dans le plateau du réfrigérateur automatique; placez dans chaque case une cuiller à soupe seulement de gélatine.

MOUSSE DE POULET ET DE JAMBON — No. 25.

Hachez très finement	1 tasse de poulet ou de veau froid
Et	1 tasse de jambon froid
que vous pilez ensemble jusqu'à ce que le mélange soit lisse.	
Mélangez avec	½ c. à thé de moutarde anglaise préparée et quelques grains de poivre de Cayenne
Trempez pendant 5 minutes	⅔ de c. à soupe de gélatine
dans	¼ tasse d'eau froide
et dissolvez dans	¼ tasse de bouillon très chaud ou de soupe
Assaisonnez et ajoutez à la viande.	
Battez et incorporez à l'appareil	½ tasse de crème fouettée

Versez dans un moule humide. Refroidissez. Servez sur une assiette. Décorez de laitue, de cresson ou de pointes d'asperges.

SALADE DE POULET OU DE POISSON FIN — No. 26.

(Thon, homard, crabes, crevettes, saumon rouge; poulet ou ris de veau)

Emiettez avec une fourchette d'argent	3 tasses de thon ou d'autre poisson. (Les crevettes s'emploient entières).
Arrosez de	1½ c. à soupe de jus de citron
Ajoutez	¼ de tasse de cornichons doux ou d'olives hachées.
	2 c. à soupe de câpres.
	2 tasses de céleri finement découpé

Mélangez délicatement avec deux fourchettes. Assaisonnez au goût.
Mouillez bien avec .... de la mayonnaise cuite ou à froid.

Décorez un joli plat à salade avec de la laitue frisée, ou disposez des feuilles de salade en forme de coupes sur des assiettes individuelles. Placez-y la préparation ci-dessus et décorez soit avec des tranches de tomates pelées, des tranches de concombres des oeufs dûrs découpés en tranches ou en quartiers, des tranches d'olives farcies, des lamelles de piment rouge, des petites branches de cresson de fontaine.

Poulet, ris de veau. Découpez en dés de ½ pouce de côté. Remplacez le citron par de la vinaigrette. Laissez reposer une heure, ce qui améliore le mélange, de même d'ailleurs que pour le poisson.

N.B. Des amandes blanchies et hachées sont délicieuses dans ce mélange (une demi-tasse à une tasse).

SALADE DE POISSON EN ASPIC — No. 27.

Mélangez dans un bain-marie .... 1 c. à soupe de sucre
½ c. à table de sel
½ c. à table de moutarde
Battez légèrement et ajoutez .... 2 oeufs
Ajoutez .... ¾ tasse de lait
Ajoutez en remuant doucement .... ¼ tasse de vinaigre
Cuisez en remuant constamment le mélange jusqu'à ce qu'il soit épais.
Tenez prête .... 1½ c. à soupe de gélatine
trempée dans .... ¼ tasse d'eau froide.
Ajoutez la gélatine au mélange chaud. Tournez jusqu'à dissolution. Passez au tamis.
Ajoutez .... 1 livre de saumon en conserve émietté (ou une livre d'autre poisson).
Versez dans des moules humides. Refroidissez.

SALADE DE THON AU PAMPLEMOUSSE — No. 28.

Emiettez .... 1 livre de thon en conserve
Mélangez avec .... 1 tasse de céleri haché
2 c. à soupe de piment rouge en dés
¼ tasse de pamplemousse tranché
½ tasse de vinaigrette.
Refroidissez pendant 30 minutes
Puis ajoutez .... de la mayonnaise pour faire le mélange.

Dressez légèrement dans un saladier; entourez de salade frisée ou de cresson de fontaine. Décorez avec de la mayonnaise, des olives farcies et des quartiers de pamplemousse.

OEUFS FARCIS — No. 29.

Cuisez pendant une demi-heure, le nombre d'oeufs voulu en maintenant l'eau au-dessous de l'ébullition (pour éviter le cercle noir qui se forme autour du jaune) Rafraîchissez dans l'eau froide. Enlevez les coquilles, coupez les oeufs en 2 dans le sens de la longueur. Otez soigneusement les jaunes. Pilez-les et mélangez-les avec les ingrédients dont nous parlons plus loin. Remplissez de ce mélange la cavité des blancs et arrondissez en forme de dôme. Disposez sur des feuilles de laitue frisée ou sur de la laitue hachée. Décorez de cresson, de paprika, de lamelles de piment rouge. Masquez le sommet des oeufs de mayonnaise saupoudrée de paprika.

Mélangez aux jaunes tamisés, l'une des combinaisons qui suivent.

1. Assaisonnement de sel ou d'oignon et de sel de céleri, poivre ou paprika ou quelques grains de poivre de cayenne ou encore quelques gouttes de sauce tabasco; mouillez de mayonnaise.
2. Beurre fondu, assaisonnement, moutarde, vinaigre.

3. Sardines réduites en pâte avec de la crème ou de la mayonnaise.
4. Crabes émiettés ou crevettes ou homard hachés avec assaisonnement et mayonnaise.
5. Jambon ou langue en pâte ou en pot avec du beurre fondu ou de la mayonnaise
6. Bacon frit et croustillant ou jambon haché ou boeuf haché; oignon émincé, sauce chili. Un trait de vinaigre.
7. Asperges hachées, mayonnaise.
8. Amandes grillées et hachées avec ou sans fromage râpé.
9. Vous pouvez remplir les blancs d'oeufs de n'importe quelle salade de poulet, de poisson ou de légumes, avec de la mayonnaise; et saupoudrer de jaunes d'oeufs tamisés et de paprika.

SALADE DE POMMES DE TERRE — No. 30.

Coupez en petits dés	2 tasses de pommes de terre cuites froides 2 c. à soupe d'oignon émincé 2 c. à soupe de piment vert émincé ½ tasse de céleri coupé menu
Laissez reposer une heure. mélanger avec	de la mayonnaise cuite ou à froid afin de bien mouiller
Servez sur	laitue
avec	décoration de mayonnaise

Comme autres décorations, servez-vous, si vous le désirez, d'œufs durs, de tranches d'olives farcies, de tranches de cornichons, de lamelles de piment rouge, etc.

ASPIC DE LEGUMES — No. 31.

Faites tremper pendant 5 minutes	2 c. à table de gélatine
dans	½ tasse d'eau froide
Ajoutez	2 tasses d'eau bouillante
Remuez pour dissoudre la gélatine et ajoutez	¼ tasse de sucre 1 c. à thé de sel ½ tasse de vinaigre doux 2 c. à soupe de jus de citron 2 c. à thé de sauce Worcestershire
Mettez refroidir, tournez de temps en temps le mélange. Quand la gélatine commence à prendre, ajoutez	1 tasse de céleri finement coupé 1½ tasse de chou haché 1 tasse de pois frais, légèrement cuits, ou des pois en conserve 1 tasse de fèves vertes coupées en petits morceaux ou 1 tasse d'asperges coupées fin ¼ de tasse de piment rouge haché 2 c. à table d'oignon émincé (au choix) 2 c. à table de piment vert (au choix)

Versez dans un moule humide et mettez dans un endroit froid jusqu'à ce que la gélatine soit prise. Vous pouvez employer des moules individuels si vous le désirez.

GELEE DE POIRES AU GINGEMBRE — No. 32.

Amenez au point d'ébullition	1 pinte de sirop de poires additionné d'un peu d'eau
Ajoutez	⅛ c. à thé de sel
Faites dissoudre dans le sirop de poires	1 paquet de gélatine au citron
Mettez dans les moules	2 c. à table de confiture de gingembre (ou gingembre confit) Les poires en conserve découpées en deux.

Un grand moule unique ou 8 petits moules individuels peuvent être employés. Les poires disposées avec goût sont au fond. Ajoutez la gelée et mettez dans un endroit frais jusqu'à complet refroidissement. Si on se sert d'un grand moule, on coupe en morceaux au moment de servir. Des petits moules de forme fantaisiste peuvent être employés selon les circonstances, (un coeur pour la Saint-Valentin; coeur, carreau, trèfle, pique, pour un bridge. On les servira sur de la laitue frisée. Au cours d'un déjeuner ou d'une soirée où cette gelée moulée est présentée comme dessert-salade, on la servira avec une sauce composée d'une égale quantité de mayonnaise et de crème fouettée à laquelle on aura ajouté un peu de sirop de gingembre. Si on la présente comme salade ou comme léger dessert-salade au cours d'un dîner, on la servira avec une sauce vinaigrette faite de jus de fruit et de vinaigre.

SALADE DE FROMAGE ET DE FRUITS EN GELEE — No. 33

Défaites en crème .... 3 onces de fromage à la crème
Mélangez-le avec .... ½ tasse de mayonnaise
2 c. à thé de jus de citron
Incorporez-y .... ½ tasse de crème épaisse fouettée
Mélangez légèrement avec .... ½ tasse d'ananas coupé et égoutté
½ tasse de dattes hachées

Faites geler dans le plateau du réfrigérateur automatique et servez sur du cresson ou de la laitue frisée.

Nota. On peut employer d'autres fruits. Des noix finement hachées, des morceaux de guimauve, des cerises au marasquin.

SALADE DE FROMAGE ET D'ANANAS — No. 34.

Egouttez .... ½ tasse d'ananas broyés
Mélangez avec .... 1½ tasse de fromage "cottage" ou de fromage à la crème blanc.

Pilez légèrement dans un plat et refroidissez. Servez sur de la laitue frisée avec de la mayonnaise. Ou mettez cette préparation dans le plateau du réfrigérateur et laissez congeler. Coupez en carrés et servez sur de la laitue frisée avec de la mayonnaise

SAUCE VINAIGRETTE — No. 35

Mélangez dans un bol .... ½ c. à thé de sel
⅛ c. à thé de paprika
¼ c. à thé de poivre
Ajoutez .... 4 c. à table d'huile d'olive
et .... 2 c. à table de vinaigre.

Battez bien pour mélanger le tout avec une cuiller en bois ou à l'aide de la batteuse Dover. Si vous ne l'employez pas immédiatement, battez de nouveau au moment de servir.

SAUCE A LA CREME FOUETTEE — No. 36.

(pour salade aux fruits)

A. Mélangez ensemble dans un bain-marie.. ⅓ tasse de sucre
¼ c. à thé de sel
Ajoutez .... 3 jaunes d'oeufs
Ajoutez graduellement en remuant ..... ⅓ tasse de vinaigre doux

Cuisez au bain-marie en remuant constamment le mélange jusqu'à ce qu'il soit assez épais pour adhérer à la paroi d'une cuiller d'argent.

Refroidissez.
Fouettez jusqu'à ce qu'elle soit épaisse . ½ tasse de crème

Incorporez légèrement la préparation ci-haut mentionnée. Servez immédiatement.

B. Incorporez de la crème fouettée à de la mayonnaise ou à toute autre sauce mayonnaise et à proportions égales.

SAUCE CUITE POUR SALADES — No. 37.

(sans huile)

Mélangez ensemble	½ c. à table de sel
	1½ à 3 c. à table de sucre
	½ c. à table de moutarde.
	1 c. à table de farine
Battez légèrement et ajoutez	2 jaunes d'oeufs
Brassez dans	¾ tasse de lait
Ajoutez graduellement	¼ tasse de vinaigre

Cuisez au bain-marie en remuant constamment le mélange jusqu'à ce qu'il soit suffisamment épais.

Incorporez-y	3 c. à table de beurre

Conservez cette sauce dans un pot couvert dans un endroit frais.

Servez avec une petite quantité de crème ou de sauce Chili. Ou incorporez-y une égale quantité de crème fouettée.

SAUCE MAYONNAISE — No. 38.

Battez jusqu'à ce qu'ils soient épais	2 jaunes d'oeufs
Ajoutez graduellement en continuant à battre	¼ tasse d'huile à salade
Ajoutez	2 c. à thé de moutarde
	1 c à thé de sel
	1 c. à table de sucre pulvérisé
Ajoutez graduellement, en continuant de battre, le restant de	Une boîte d'une livre d'huile
Puis ajoutez graduellement	3 c. à soupe de vinaigre
	1 c. à soupe de jus de citron.

Nota. Si le mélange devient trop épais pendant que vous le battez, alternez les additions d'huile de quelques gouttes de vinaigre.

Conservez la mayonnaise dans un pot couvert dans un endroit frais. Servez avec une petite quantité de crème ou incorporez-y un peu de crème fouettée.

Mayonnaise des Mille-Iles

Ajoutez à de la mayonnaise la préparation suivante:

Une petite quantité de piment vert, finement haché, du piment rouge en conserve et de l'oignon; de la sauce Chili pour relever le goût; olives et cornichons coupés en petits morceaux si vous le désirez ou si vous n'avez pas de piment vert.

Un peu de purée de tomates ajoutée à ce mélange donnera une jolie couleur rosée à cette savoureuse mayonnaise.

GATEAU A LA CREME AU CHOCOLAT — No. 39.

Faites fondre au bain-marie dans de l'eau chaude mais non bouillante	2 carrés de chocolat pur
Ajoutez	½ tasse de sucre
	¼ de tasse d'eau
Battez et ajoutez	4 jaunes d'oeufs

Cuisez au bain-marie en remuant constamment le mélange jusqu'à ce qu'il soit assez épais. Quand refroidi, mettez au réfrigérateur.

Défaites en crème	½ tasse de beurre
Incorporez-y	1½ tasse de sucre en poudre
Battez jusqu'à ce que ce mélange soit bien léger, et	
Ajoutez	½ c. à thé de vanille
	½ c. à thé d'essence d'amande
	½ tasse de noix de Grenoble et de noix Pécan hachées.

Mélangez cette préparation à la première.

Incorporez-y	4 blancs d'oeufs bien battus.

Placez dans un joli plat à dessert ou dans un
moule beurré . . . . Un fond de doigts de dame.

Remplissez jusquà moitié avec la préparation.

Mettez de nouveau un rang de doigts de dame et terminez avec la glace au chocolat si vous vous servez du plat à dessert; et par un rang de doigts de dame si vous employez le moule.

Laissez refroidir pendant 24 heures.

Servez avec de la crème fouettée légèrement sucrée.

CREME BAVAROISE A L'ANANAS — No. 40.

Cuisez ensemble jusqu'à ébullition. . . . . . . 1 boîte d'ananas haché.
½ tasse de sucre
Faites dissoudre dans le liquide chaud . . . . . 2 c. à soupe de gélatine
qui a été ramollie dans . . . . ½ tasse d'eau froide
Ajoutez . . . . 1 c. à soupe de jus de citron

Mettez dans un moule préalablement mouillé. Laissez refroidir.

Brassez de temps en temps jusqu'à ce que cette gélatine ait la consistance du miel. Fouettez jusqu'à ce qu'elle soit mousseuse.

Incorporez à . . . . 3 tasses de crème fouettée.

Mettez dans un grand moule préalablement mouillé ou dans des petits moules individuels jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes.

CHARLOTTE A L'ORANGE — No. 41.

Faites tremper pendant 5 minutes . . . . 1 c. à table de gélatine
dans . . . . ¼ tasse d'eau froide
Faites dissoudre dans . . . . ½ tasse d'eau chaude
avec . . . . 1 tasse de sucre
Ajoutez . . . . 1 tasse de jus d'orange
2 c. à soupe de jus de citron.

Laissez refroidir. Lorsque la préparation est encore assez claire

Battez et incorporez . . . . 1 blanc d'oeuf

De la crème fouettée au lieu ou avec le blanc d'oeuf est délicieuse. Mettez dans des moules, ajoutez des petits fruits frais ou des quartiers d'oranges dépouillés de leur membrane

On peut entourer les moules d'une rangée de doigts de dame.

TARTELETTES AUX FRUITS FRAIS — No. 42.

Foncez des moules à tartelettes avec . . . . . Une bonne pâte feuilletée
Pour faire une bonne pâte,
Passez au tamis et mesurez . . . . 2 tasse de farine à pâtisserie.
Passez au tamis de nouveau avec . . . . ½ c. à thé de sel
Incorporez . . . . ⅔ de tasse de graisse végétale froide "Shortening" en petits morceaux de la grosseur d'un pois
Ajoutez suffisamment . . . . d'eau froide pour mouiller la pâte

Laissez refroidir quelques minutes Roulez la pâte à ⅛ de pouce d'épaisseur et mettez dans l'assiette à tarte.

Mélangez . . . . ¾ à 1 tasse de sucre
avec . . . . 3 c. à soupe de farine.

Saupoudrez la pâte avec le quart de ce mélange

Remplissez avec . . . . de petits fruits frais ou des pêches tranchées.

Ajoutez le reste de sucre et de farine mélangés.

Parsemez de . . . . Noix de beurre.

Couvrez le dessus d'une mince couche de pâte, faites cuire découvert et garnissez d'une méringue ou de crème fouettée.

Faites cuire à 425° F jusqu'à ce que cette pâtisserie soit dorée. Si une cuisson assez longue est nécessaire, finissez à 375° F.

TARTELETTES AU CITRON — No. 43.
(Faites avec du lait condensé)

Battez jusqu'à ce qu'il soit épais et crémeux	1 boîte de lait condensé (15 onces)
Pressez et passez au tamis	le jus de 2 citrons et fouettez vigoureusement avec le lait.
Ajoutez	3 jaunes d'oeufs
Battez continuellement.	
Fouettez jusqu'à ce qu'ils soient fermes . . .	3 blancs d'oeufs
Ajoutez-les à la première préparation.	
Continuez à battre et ajoutez	⅛ c. à thé de sel.

Foncez de petits moules à tartelettes avec une bonne pâte feuilletée. Recouvrez d'un papier ciré et mettez quelques grains de riz cru afin que la pâte en cuisant lève également. Cuire à four chaud. Laissez refroidir complètement avant d'ajouter la garniture ci-haut mentionnée.

Les tartelettes peuvent être décorées avec une meringue (2 c. à table de sucre battu avec chaque blanc d'oeuf), saupoudrée d'écorces de citron confites et brunie à feu doux, 275° F. pendant 15 minutes environ; ou de crème fouettée sucrée et saupoudrée d'écorces de citron moulues ou d'écorces de citron confites hachées.

CREME GLACEE AU JUNKET — No. 44.
(Pour les réceptions d'enfants)

A être congelée au congélateur à manivelle.

Faire dissoudre	2 tablettes de "junket" écrasées
dans	2 c. à soupe d'eau froide
Faites fondre à la vapeur	2 carrés de chocolat
Mélangez avec	¼ tasse de sucre
Ajoutez graduellement en remuant le mélange	3 tasses de lait
	¾ tasse de sucre
	1 c. à thé d'essence

Quand cette seconde préparation est tiède ajoutez les tablettes de "junket" dissoutes. Versez dans des moules à crème glacée, laissez dans une pièce chauffée pendant environ 10 minutes.

Incorporez-y	1 tasse de crème fouettée.

Nota. Quand vous faites de la crème glacée, il faut éviter de trop battre la crème, car la crème glacée aurait alors un goût de beurre. Piler la glace dans l'appareil à congeler dans la proportion de 6 parties de glace pour une partie de gros sel. Tournez lentement jusqu'à ce que le mélange commence à prendre consistance. Puis tournez rapidement afin que l'air pénètre dans la crème et la rende plus légère. Quand la crème est prise soulevez le couvercle, ôtez la crème qui adhère au malaxeur, enlevez ce dernier et recouvrez. Egouttez l'eau et empilez de nouveau de glace alentour de l'appareil à congeler. Couvrez d'une serviette ou de plusieurs épaisseurs de papier et laisser reposer environ une heure avant de servir.

PARFAIT DELICIEUX — No. 45.

Ces sortes de crème glacée peuvent être congelées dans le plateau du réfrigérateur automatique; la préparation peut aussi être mise dans un moule couvert. (Une feuille de papier ciré sera placée sur le mélange). Le couvercle mis, on le cachète avec une bande de coton pour que les impuretés ne puissent pénétrer dans la crème glacée. Enfouissez le moule dans un seau de glace pilée avec du gros sel, dans la proportion de 4 parties de glace pour une de sel.

Faites bouillir jusqu'à consistance du sirop .	¾ de tasse de sucre
	½ tasse d'eau
Battez jusqu'à ce qu'ils soient jaunes et épais, et versez le sirop lentement sur ces jaunes d'oeufs en battant constamment.	2 jaunes d'oeufs.

Ajoutez à ce premier mélange . . . . 2 blancs d'oeufs battus en neige.
Refroidissez.
Battez jusqu'à ce qu'elle soit assez dure pour garder une forme . . . . 1 chopine de crème fouettée
Ajoutez-y . . . . 2 c. à thé de vanille

Incorporez la crême fouettée au premier mélange et mettez délicatement dans le plateau du réfrigérateur ou dans un moule couvert. Faites congeler rapidement. Cette direction donnera 3 chopines de parfait.

PARFAIT BLANC — No. 46.

Employez trois blancs d'oeufs au lieu de 2 oeufs entiers. Battez un sirop chaud dans les blancs d'oeufs battus en neige jusqu'à ce que ce mélange soit froid. Incorporez-y la crème fouettée. Ce parfait peut être teinté de n'importe quelle couleur suivant les circonstances.

PARFAIT JAUNE — No. 47.

Employez quatre jaunes d'oeufs au lieu de deux oeufs entiers. Versez le sirop lentement dans les jaunes en battant jusqu'à ce que le mélange soit froid. Faites congeler.

PARFAIT AUX AMANDES BRULEES — No. 48.

Préparez d'abord les amandes: Coupez en morceaux ¾ de tasse de noix blanchies. Etendez-les sur une tôle et faites brunir à four chaud. Incorporez-les à du parfait délicieux ou jaune avant de mouler.

PARFAIT AUX FIGUES — No 49.

Coupez une grande tranche de figue pour chaque verre à parfait, ajoutez une cuiller de sirop et remplissez avec le parfait; une seconde couche de figues peut être placée au centre. Des noix hachées peuvent être mélangées aux figues.

PARFAIT AU CHOCOLAT — No. 50.

Mettez une cuiller de sirop de chocolat ou d'une bonne sauce au chocolat dans le fond d'un verre à parfait. Remplissez jusqu'à moitié avec du parfait délicieux ou du parfait blanc. Mettez de nouveau une autre cuiller de sirop et finissez avec du parfait. On peut décorer avec un peu de cannelle ou de chocolat râpé saupoudré sur le dessus, ou encore masquer d'une glace au chocolat.

PARFAIT AU JUS DE RAISIN — No. 51.

Faites chauffer du jus de raisin, épaississez-le avec un peu de farine de maïs que vous aurez délayée dans un peu de jus ou d'eau froide. Faites cuire en remuant constamment jusqu'à ce que ce mélange soit lisse et que le goût de farine de maïs ait disparu. Un peu de jus de citron peut être ajouté. Faites congeler avant de servir. Au lieu de jus de raisin, on peut employer le jus de confiture au raisin ou de la gelée au raisin.

SAUCE AUX PETITS FRUITS FRAIS — No. 52.

Ecrasez et chauffez . . . . 1½ tasse de petits fruits dans leur jus
Mélangez avec . . . . 1½ c. à thé de farine de maïs
avec . . . . ¾ à 1 tasse de sucre
Ajoutez . . . . un peu de sel

Cuisez en remuant constamment jusqu'à ce que le mélange soit lisse et que le goût de farine de maïs ait disparu. Ajoutez plus de sucre si c'est nécessaire. Affinez le goût en ajoutant un peu de jus de citron. Cette préparation peut être servie chaude avec un "pudding" ou froide sur crème glacée, sur crème bavaroise (vanille, orange ou ananas) avec des choux à la crème, le gâteau éponge ou le gâteau des anges.

PETITS GATEAUX EPONGE A LA CREME GLACEE — No. 53.

Enlevez le centre de petits gâteaux éponge individuels. (Vous trouverez d'excellentes recettes dans "l'Art de réussir les gâteaux). Laissez suffisamment de fond et de bords pour

que ces gâteaux aient une jolie forme. (Les morceaux de gâteaux enlevés pourront être employés pour faire une bagatelle ou encore pour servir de fond dans un dessert servi dans des coupes, par exemple: miettes de gâteau, confitures, crème renversée ou crème à la glace sur le dessus).

Remplissez les gâteaux éponge de crème glacée à n'importe quelle essence, replacez le centre en forme de chapeau sur chaque portion, et couvrez avec une gelée de fruit ou une crème renversée, ou encore avec une sauce au chocolat ou un sirop de chocolat.

Il se vend des moules à gâteaux spéciaux pour faire ces coquilles.

CREME GLACEE CUITE — No. 54.
(Alaska)

Ce dessert ne manque jamais d'intéresser parce qu'il paraît en contradiction avec lui-même.

Pour faire un grand gâteau d'ALASKA, placez une mince couche de gâteau éponge sur une tôle humide Puis une brique de crème glacée achetée toute faite ou préparée à la maison sur le plateau du réfrigérateur automatique. Le gâteau éponge devra être un peu plus long et un peu plus large que la brique.

Préparez d'avance une meringue faite de 4 blancs d'oeufs battus en neige avec une demi-tasse de sucre et aromatisée au goût, (pour une brique contenant une pinte de crème glacée). Masquez complètement de cette meringue la crème glacée. Placez dans un four très chaud ou sur un gril et laissez brunir délicatement. (Cette rapide cuisson ne se fait pas habituellement pour la meringue, mais elle est nécessaire ici.)

Placez le gâteau d'Alaska sur un joli plat et servez immédiatement.

Les petits gâteaux d'Alaska individuels sont ravissants (employez des tranches de gâteau éponge ou des morceaux peu profonds taillés à l'emporte-pièce).

Placez-y la crème glacée et terminez comme pour le précédent. Un petit napperon sera placé sous chaque petit gâteau.

PUNCH AUX FRUITS — No. 55
(Recette initiale)

Mélangez le jus de	4 oranges
avec le jus de	2 citrons
Amenez au point d'ébullition	1 tasse de sucre
avec	½ tasse d'eau

Quand le sirop est froid mélangez-le avec le jus de fruit et de l'eau pour faire 2 pintes

Le jus de petits fruits ou d'autres fruits frais peut être mélangé à ce punch Le ginger ale, le thé glacé, le sirop d'ananas, le jus de raisin, peuvent être mélangés avec tout punch fait avec des fruits de la famille des citrons

LE PUNCH AUX FRUITS — No. 56.
(Pour 30 grands verres ou 60 petits)

Amenez au point d'ébullition	1 chopine d'eau
avec	4 tasses de sucre
Infusez	2½ c. à soupe de thé noir
avec	1 pinte d'eau bouillante
Mélangez le thé froid avec le sirop froid et ajoutez	1 chopine de jus d'orange
	1 chopine de jus de citron
	1 chopine de jus de raisin
	5 pintes d'eau glacée
	1 grande boîte d'ananas en conserve.
Garnissez avec	Des tranches d'oranges ou des petits fruits de la saison. Cerises.

Nota. — Si l'on met un cube de glace dans chaque verre on emploiera moins d'eau.

TABLE DES MATIERES